

Sablés au parmesan et tapenade



Pour une trentaine de sablés

- 150 g de farine
- 150g de beurre doux et MOU
- 150 g de parmesan râpé
- 1 oeuf
- Poivre à volonté

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier, mettre tous les ingrédients et malaxer jusqu'à ce qu'une boule se forme. Il est très important d'utiliser du beurre mou, sinon la pâte aura du mal à s'amalgamer.

Former des boules de petite taille et les aplatir, puis les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfourner pour 12 minutes environ, un peu plus si on veut des sablés dorés.

Attendre 5 minutes, puis laisser les sablés refroidir sur une grille.

Pour la tapenade

- 180 g d'olives noires dénoyautées
- 3 filets d'anchois à l'huile
- 2 gousses d'ail
- 5 à 6 cuillères à café de petites câpres (plus ou moins, en fonction des goûts)
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et mixer jusqu'à obtention de la texture voulue : perso, j'aime bien quand elle n'est pas trop lisse, mais chacun fait comme il veut.

Prendre un sablé dans la main gauche, une bonne cuillère de tapenade dans la droite, déposer la tapenade sur le sablé et engloutir avec délice.