



Fiche recette Les biscuits pour l'apéro

Sablés au parmesan, tomates séchées, magret fumé

Ingrédients : 150g de farine, 100g de parmesan râpé, 125g de beurre mou, 1 œuf, tomates séchées, tranches de magret de canard fumé

Découper en tous petits morceaux les tomates séchées et les tranches de magret.

Mélanger tous les ingrédients pour former une boule.

Former des petits biscuits et les déposer sur la plaque du four,

Faire cuire à 180°, quelques minutes (en fonction de l'épaisseur)

