

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Sablés au Parmesan

26 octobre 2008

1

Miam !

On les croise de plus en plus dans les apéritifs. Ces petits sablés longtemps oubliés connaissent depuis peu une nouvelle jeunesse.

Votre panier pour 50aine de sablés :

150 gr de farine
150 gr de parmesan fraîchement râpé
150 gr de beurre à température
Sel & Piment d'Espelette



Rien de plus simple !

Mélanger dans un premier temps le beurre, le parmesan, une pincée de sel (n'oubliez pas que le parmesan est déjà salé) et une pointe de piment d'Espelette.

Ajouter votre farine et travaillez votre pâte rapidement jusqu'à obtenir une boule compacte et homogène.

Laissez votre pâte refroidir au réfrigérateur au moins 1 heure, soit sous la forme d'un boudin, soit en boule.

Préchauffez votre four à 180°

Il ne vous reste plus qu'à couper votre boudin en tranche d'un centimètre d'épaisseur environ ou bien étalez votre pâte et découpez la à l'aide d'emporte-pièces.

Disposez vos pièces sur une feuille de papier sulfurisé et faites les cuire 15 minutes environ.

Vos sablés doivent être dorés.

Laissez les refroidir sur une grille et Bon Appétit !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*