



# Sablés Parmesan et Romarin

Temps préparation : 15 mn + repos 2 heures

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients : pour 30 sablés

- 120g de parmesan râpé
- 120g de beurre
- 140g de farine
- 2 c. à café de romarin ciselé
- sel, poivre.

Matériel : 2 plaques à four

## PREPARATION

1 – Ciseler le romarin le plus finement possible pour obtenir 2 c. à café.

2 – Dans un saladier, mélanger le parmesan, la farine, le beurre, le romarin, une pincée de sel et de poivre (*le parmesan est déjà salé*). Sabler le mélange avec les mains (*photo 2*).

3 – Prendre 1/3 du mélange et l'amalgamer très fermement pour former un boudin d'un diamètre de 3 cm maxi. Envelopper de film étirable chaque boudin. Le rouler pour bien former un cylindre. Avec le reste de pâte, former 2 autres boudins. (*photo 3*)

4 – Mettre au frais pendant 2 heures. La pâte va durcir et s'imprégner de la saveur du romarin avec ce temps de repos.

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

5 – Déposer sur chaque plaque, une feuille de papier sulfurisé. Découper chaque boudin de pâte sablée en petites tranches d'une épaisseur de 1 cm maxi (*photo 4*). Les disposer sur les 2 plaques.

## CUISSON :

Mettre au four Th 6 / 180°C pendant 10 à 12 mn : les sablés deviennent blonds en fin de cuisson.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ces petits sablés peuvent être réalisés avec d'autres aromates de Provence : thym, origan... pour obtenir quelques variantes. Ils se conservent jusqu'à 3 jours dans une boîte en métal.*

*A l'étape N°3 : les boudins enveloppés peuvent être congelés pour une cuisson ultérieure. Il suffira alors de les sortir du congélateur 1 heure avant la cuisson.*