

SABLÉS AU PARMESAN



Préparation : 15' + 10' de cuisson

Matériel : 1 saladier + 1 plaque de cuisson + 1 rouleau pâtisserie et planche

Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan
- 1 cc de graines de cumin + poivre (ou 1/2 cc piment d'espelette et 1/2 cc de curcuma)

Préparation

- Mélanger le beurre, la farine et le parmesan
- pétrir la pâte pour en faire une boule et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- détailler les biscuits au couteau ou avec un emporte pièce
- Faire cuire 10 minutes à 180 degrés