



SABLES AU PARMESAN



Quelle que soit la quantité de tuiles que vous voulez faire, les proportions sont toujours les mêmes:

1/3 de farine

1/3 de parmesan

1/3 de beurre mou, mais pas fondu

Un tout petit peu de sel

Pour une quinzaine de sablés, il faut 100 gr de chaque ingrédient:

Mélanger la farine, le beurre et le parmesan et le sel assez rapidement (exactement comme pour une pâte sablée sucrée), former un boudin que l'on mettra dans un film alimentaire au frigo pendant au moins une heure.

Ensuite, préchauffer le four à 180°C.

Découper des rondelles un peu épaisses et les mettre sur une plaque en les espaçant bien, elles s'étalent un peu à la cuisson.

Cuire les sablés environ 10 à 12 mn, cela dépend un peu de votre four, mais ils doivent rester blonds, sinon, comme les tuiles ils deviennent amers.

A la sortie du four, attendre un peu avant de les débarrasser sur un plat et ne les manger qu'une fois refroidis.

Si on les fait la veille les conserver dans un boîte hermétique, mais ils son meilleurs le jour même.