

[Imprimer](#)

Petits sablés au parmesan



Quantité	8 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	15 min
Repos	15 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Petits sablés au parmesan

- Pour 20 sablés :
- 50 g de parmesan fraîchement râpé
- 90 g de farine
- 60 g de beurre à température ambiante
- 1 jaunes d'oeuf
- piment d'Espelette en poudre
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

pour Petits sablés au parmesan

- 1 Préchauffez le four th.6/7 (200°C).
- 2 Dans un saladier, mélangez le parmesan avec le beurre.
- 3 Ajoutez la farine et 1 pincée de fleur de sel. Mélangez puis ajoutez le jaune d'oeuf.
- 4 Pétrissez la pâte sans trop la travailler jusqu'à obtenir une consistance homogène et compacte.
- 5 Formez un boudin de 3 cm de diamètre environ. Filmez-le et réservez-le au congélateur 15 min (cela permet à la pâte de durcir et de faciliter la découpe des petits sablés).
- 6 Retirez le film et coupez le boudin en tranches d'environ 8 mm d'épaisseur.
- 7 Disposez les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Saupoudrez de piment d'Espelette.
- 9 Enfournez une 15 min, le temps que les sablés soient bien dorés.
- 10 Laissez-les refroidir complètement sur la grille pour qu'ils croustillent.
- 11 Servez les sablés en apéritif ou en entrée avec une salade de roquette ou d'herbes fraîches, simplement assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel.

Astuces

pour Petits sablés au parmesan

Vous pouvez remplacer le piment d'Espelette par du paprika ou du cumin. Les sablés se conservent 2 jours dans une boîte hermétique. Les boudins peuvent être congelés sans problème.