

l'épicerie de bruno

Sablés salés au Parmesan et au piment

Une recette toute bête, qui accompagne à l'apéro tapenades, chèvre frais, poivronades, tomates séchées, ou juste nature ... un délice !

Marché pour 40 sablés

180 grammes de farine, 100 grammes de parmesan râpé (essayer aussi avec de la vieille mimolette), 120 grammes de beurre à température ambiante, 2 jaunes d'œufs

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à café de piment (Espelette pour les plus prudents, Chipotle pour les intrépides, pour sa force et son inégalable saveur fumée)

Recette

Mélanger beurre et Parmesan.

Ajouter farine, piment et deux pincées de sel.

Mélanger, ajouter un jaune d'œuf voire deux si la pâte est trop sèche.

Pétrir la pâte, pour la rendre compacte et homogène.

Diviser cette pâte en plusieurs morceaux, former des « boudins » de 3 cm de diamètre environ.

« Filmer » les boudins avec un film plastique alimentaire, laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200°, 15 minutes avant de cuire les sablés.

Retirer le film de la pâte et découper chaque boudin en tranches de 8 mm d'épaisseur environ.

Les déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, faire cuire 15 mn environ jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir et ... vivement l'apéro !

