






Sablés parmesan, thym et romarin

Les ingrédients, pour 4 personnes

100 g de farine	100 g de parmesan	80 g de beurre	2 jaunes d'oeuf
			
romarin	thym	Une pincée de sel	
			

Les ustensiles

saladier	couteau	assiette	plaque	fourchette
				

La préparation

1/ Mélanger tous les ingrédients.
2/ Former un boudin avec la pâte sur une assiette et laisser-le au réfrigérateur une bonne heure.
3/ Sortir votre boudin de pâte du réfrigérateur et couper des tranches de 1cm environ. Déposer-les sur la plaque de cuisson.
4/ Enfourner pour 10 min à four chaud, 180°C. C'est cuit, quand les bords commencent à dorer.

