

Sablés au parmesan

et aux herbes fraîches



Préparation :

15 minutes

Cuisson :

10 à 15 minutes

Portions :

20 sablés

Ingrédients :

- 1 botte de persil frais (ou de coriandre, de ciboulette...)
- 200 g de farine d'épeautre*
- 100 g de beurre doux*
- 90 g de parmesan râpé*

1. Laver le persil, réserver quelques feuilles pour la décoration des sablés et émincer finement le reste de la botte.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger et sabler du bout des doigts la farine, le beurre pommade, le parmesan râpé et le persil émincé.
3. Former un cylindre de 5 cm de diamètre et réserver au frais.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Couper le cylindre en tranches d'1 cm d'épaisseur, presser une feuille de persil sur les sablés, les disposer sur une plaque de cuisson et enfourner 10 à 15 minutes à 180°C.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr