



PRÉPARATION :
25 MIN



NIVEAU :
MOYEN



COÛT :
FAIBLE



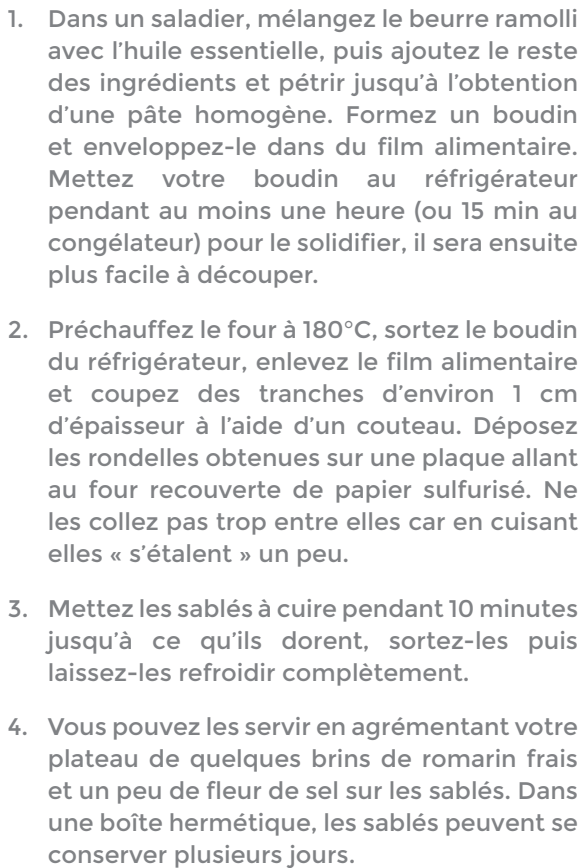
SABLÉS AU PARMESAN & HUILE ESSENTIELLE DE ROMARIN BIO



INGRÉDIENTS

POUR +/- 20 SABLÉS

- 100 gr de farine
- 80 gr de beurre (ramolli à température ambiante)
- 2 gouttes d'huile essentielle de Romarin à cinéole BIO
- 100 gr de parmesan fraîchement râpé
- 1 cuillères à café de fleur de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette

- 
- The page is framed by a decorative border of various herbs and citrus fruits. At the top right, there are slices of grapefruit and a whole lemon. On the left and right sides, there are sprigs of lavender, rosemary, and other green herbs. At the bottom, there are more sprigs of lavender and green herbs.
1. Dans un saladier, mélangez le beurre ramolli avec l'huile essentielle, puis ajoutez le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez un boudin et enveloppez-le dans du film alimentaire. Mettez votre boudin au réfrigérateur pendant au moins une heure (ou 15 min au congélateur) pour le solidifier, il sera ensuite plus facile à découper.
 2. Préchauffez le four à 180°C, sortez le boudin du réfrigérateur, enlevez le film alimentaire et coupez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau. Déposez les rondelles obtenues sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Ne les collez pas trop entre elles car en cuisant elles « s'étalent » un peu.
 3. Mettez les sablés à cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent, sortez-les puis laissez-les refroidir complètement.
 4. Vous pouvez les servir en agrémentant votre plateau de quelques brins de romarin frais et un peu de fleur de sel sur les sablés. Dans une boîte hermétique, les sablés peuvent se conserver plusieurs jours.