

SABLES au PARMESAN

Pour 6 personnes - Préparation : 15 minutes - Cuisson 10 minutes

Ingrédients :

1/ Pour les Sablés :

- ** 100 gr de parmesan
- ** 75 gr de beurre
- ** 100 gr de farine
- ** 12 feuilles de basilic

2/ Pour la sauce d'accompagnement (facultatif)

- ** 1 gousse d'ail
- ** 3 cuillères à soupe de jus de citron
- ** 100 gr d'olives noires dénoyautées
- ** huile d'olive
- ** 50 gr de féta ou du fromage de chèvre

Réalisation :

A/ LA PATE

1/ Préchauffé le four à 180° (th 6). Ciselez les feuilles de basilic. Couper le beurre en petits morceaux. Mélangez à la main ou au robot : beurre, farine, parmesan et basilic.

2/ Etalez la pâte et la couper en petits carrés. Puis les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 10 minutes. Les sablés doivent être légèrement dorés.

Laisser refroidir.

Mes astuces perso : J'étale la pâte sur la plaque et j'ajoute du piment d'espelette sur toute la pâte avant cuisson. Puis Je la mets au frigo une quinzaine de minutes avant de prédécouper des bandes horizontales et verticales pour faire des carrés directement sur la plaque. Et j'enfourne. Une fois cuit. Je remets un p'tit coup au frigo et là, je recoupe mes carrés.

OU : Soit, je dispose mes carrés découpés sur plusieurs plaques pour mieux espacer les carrés (d'où l'intérêt de bien mettre la pâte au frigo avant par expérience perso...).

On peut utiliser aussi des découpoirs de formes différentes (cœur, fleur, animaux... pourquoi pas...)

B/ SAUCE :

1/ Pelez la gousse d'ail et la couper en 4. Mettre les olives, la féta, le jus de citron et l'ail dans un bol d'u robot. Mixer pour obtenir une pâte qui puisse se tartiner. Ajouter un peu d'huile d'olive si nécessaire.

2/ Au moment de servir, tartiner les sablés d'un peu de crème d'olives... (Ou placer la sauce sur la table et chacun se les tartine...Lol)

BONNE DEGUSTATION !!!