

## SABLÉS SALÉS DU SUD

Recette des sablés du sud (pour une trentaine de fins sablés):

- 180g de farine
- 70g de beurre salé
- 45g d'huile d'olive
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 50g de parmesan
- 1 oeuf
- 1 cuillerée à café de romarin séché
- 1 cuillerée à café de thym séché
- fleur de sel

*Mettre le parmesan râpé, le sel, les herbes, le beurre, l'huile d'olive et l'oeuf dans un bol et bien mélanger pour obtenir une crème.*

*Ajouter la farine d'un coup.*

*Mélanger jusqu'à homogénéisation de la pâte mais pas plus!!*

*Préchauffer le four à 190°C.*

*On peut réaliser les formes que l'on souhaite, il faut juste faire des sablés assez fins.*

*Parsemer d'herbes séchées (j'ai remis du romarin).*

*Puis de la fleur de sel. Aplatir très légèrement les sablés avec la main pour incruster le sel et les herbes dans la pâte.*

*Laisser cuire 15 minutes à 190°C.*

*Laisser refroidir sur une grille puis déguster en apéritif!*

<http://www.lacuisinedebernard.com/2011/10/les-sables-sales-du-sud.html>

*Ceux que l'on avait dégusté fait par Colette avaient moins de beurre*