

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