

## Sablés parmesan romarin

Waiting for the sun  
<http://christlor.sirdelor.net/>



### Ingrédients pour 40 petits sablés

- 100 g de farine
- 50 g de parmesan
- 50 g de beurre mou
- 1 branche de romarin finement ciselé
- fleur de sel

Allumer le four th6, 180°C.

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, sauf la fleur de sel.

Mélanger à la fourchette pour obtenir une consistance bien sableuse.

Se mouiller ensuite les mains autant de fois que nécessaire pour amalgamer ce sable et former une boule compacte.

Chemiser une plaque à pâtisserie avec du papier cuisson

Former de petites boules de pâte de la taille désirée, les déposer sur la plaque et les aplatir légèrement.

Saupoudrer de fleur de sel.

Enfourner pour 10 minutes.