

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'ail des ours	15
Beurre	60 grammes
Parmesan	60 grammes
jaune d'oeuf	1
Pignons de pin	30 grammes
farine	80 grammes

Préparation

1. -Mixer les pignons de pin en poudre fine.

2. -Ramollir le beurre.

3. -Laver les feuilles d'ail des ours et les couper finement.

4. -Dans un plat, mélanger du bout des doigts la farine, le beurre ramolli, le parmesan.

5. -Former un boudin avec cette pâte que l'on recouvre de papier film.

6. -Réserver 30 minutes au frais.

7. -Découper en rondelles pas trop épaisses.

8. -Cuire 10 minutes à 180°C (suivant l'épaisseur).
