

SABLÉS À L'ARMOISE ET AU PARMESAN



Ingrédients pour 35 biscuits

| Ingrédient | Quantité |
|----------------------|-----------------|
| farine | 180 gr |
| Beurre | 70 gr (ramolli) |
| Huile d'olive | 45 gr |
| sel | 3 gr |
| Parmesan rapé | 50 gr |
| Oeuf | 1 pc |
| Fleurs d'armoise | 1,5 gr |
| Zestes d'orange râpé | 1,5 gr |
| Gros sel | |

Préparation

1. Mélanger ensemble le beurre ramolli, l'huile d'olive, l'oeuf, le parmesan râpé, le sel, le zeste râpé et l'armoise jusqu'à consistance crémeuse et homogène.

2. Ajouter en une fois la farine et incorporer rapidement sans travailler la pâte.

3. Mettre le mélange dans le cylindre d'une presse à biscuits et réfrigérer pendant une heure.

4. Préchauffer le four à 180°, chaleur tournante.

5. Au moyen de la presse à biscuits (sans plaque avec motif), dresser sur silpat des ronds de pâte d'environ 3 mm d'épaisseur.

6. Saupoudrer de gros sel et enfourner à 180°, chaleur tournante, pendant 12 minutes (à surveiller).

7. Défourner et laisser refroidir à température ambiante sur grille.
