

# SABLÉS À L'ARMOISE ET AU PARMESAN



## Ingrédients pour 35 biscuits

Ingrediént	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	1.50 gr
Zestes d'orange râpé	1.50 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.

---