

SABLÉS AU FROMAGE ET À L'ARMOISE



Ingrédients pour 30 sablés

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'armoise	3 poignées
Gruyère râpé	100 gr
Beurre	100 gr
farine	150 gr
Oeuf	1 pc
sel et poivre	1 pincée

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients et façonnez des petites boules de la taille d'une grosse noix. Déposez les boules sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et aplatissez légèrement les boules.

2. Enfourner pour 15 min à 180°C.
