

Sablés au parmesan et aux olives |

Recette pour 12 tapas

Description

Petits sablés salés au parmesan et olives noires

Ingrédients

Pour les sablés

- 175 Gr Parmesan
- 60 Gr Olives kalamata dénoyautées
- 125 Gr Farine
- 125 Gr Beurre

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Pour les sablés

Coupez les olives en petits morceaux. Coupez le beurre en cubes. Dans le robot, mélangez le beurre avec le parmesan, la farine, les olives et assaisonnez. Formez une boule et réservez au frigo pendant 30 minutes. Étalez la pâte sur 1cm d'épaisseur, coupez des disques avec un emporte pièces et les mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Cuire au four 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Bon appétit!