

Sablés au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

125 g Parmesan [Reggiano](#) râpé

125 g farine

125 g beurre

20 g crème

sel, cayenne

Préparation

Sur une planche, pétrissez ensemble la farine, le beurre, le fromage et la crème. Salez, poivrez. Dès que la pâte est lisse, roulez en boule. Enveloppez dans un linge fariné. Mettez en attente au frais 1 ou 2 heures. Au moment de l'emploi, roulez la pâte en cylindres de 3 à 4 cm de diamètre. Découpez à l'emporte-pièce en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Rangez sur une plaque beurrée ou farinée. Dorez à l'oeuf. Poudrez de Parmesan râpé. Enfournez 20 minutes à four moyen (220-240°). Sortez les sablés assez bruns, et servez-les tièdes ou froids.