

Sablés au parmesan et au cumin

Pour 20 sablés:

- 100 g de farine complète
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de beurre demi-sel
- 3 jaunes d'œufs
- 3 cs de graines de cumin (j'en ai mis moins)



Dans un saladier (ou dans le bol du robot), mélanger la farine et le parmesan puis ajouter le beurre découpé en dés. Malaxer du bout des doigts pour sabler la pâte puis ajouter 2 jaunes d'œufs. Continuer de malaxer jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple. Façonner un boudin et l'envelopper de film alimentaire. Placer au réfrigérateur au moins 30 min (ou plus longtemps si vous avez pétri la pâte avec les doigts, elle s'est plus chauffée qu'avec le robot).

Préchauffer le four à 240° (220° pour moi, à chaleur tournante).

Découper le boudin en tronçons réguliers et les déposer au fur et à mesure sur une plaque (couverte d'un tapis ou de papier cuisson si elle n'est pas antiadhésive). Badigeonner les sablés avec le jaune d'œuf restant et parsemer de cumin.

Enfourner et laisser cuire 10 min (ils doivent être tout juste dorés). Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>