

SABLE APERITIF AU PARMESAN, FARINE DE CHÂTAIGNES ET EPICES DOUCES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10-12mn

Pour une vingtaine de sablés:

50 g de farine

60 g de farine de châtaignes

70 g de parmesan

100 g de beurre mou

1 jaune d'œuf

1/2 pincée de cannelle en poudre

1 pincée de muscade râpée

Sel (très peu à cause du parmesan)

En travaillant rapidement, au robot éventuellement, mélanger tous les ingrédients y compris le sel et les épices. Former une boule puis un boudin et laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°.

Avec un couteau à lame fine, détailler ces rondelles de pâte d'environ 4 mm d'épaisseur, les poser sur un papier sulfurisé ou une plaque de silicone. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés clairs.

Laisser refroidir avant de démouler, chauds, ils sont très fragiles.