



Sablés ail noir et parmesan



Pour environ 50 sablés : 150g de **bon parmesan** frais, 160g de beurre doux pommade, 250g de farine T55, 5 à 6 gousses d'ail noir, QS de sel et poivre.

Broyer au mini-hachoir le parmesan et les gousses d'ail. Dans la cuve du **robot** et au fouet plat mélanger le beurre pommade, la farine, le sel et le poivre puis ajouter le mélange parmesan et ail noir pour obtenir une pâte homogène et compacte. La diviser en 2 ou 3 morceaux. Les poser sur un film alimentaire et former des boudins réguliers d'environ 2cm de diamètre. Les **faire durcir** au réfrigérateur idéalement la veille de l'utilisation.

La cuisson : préchauffer le four à 200° chaleur tournante. Retirer le film autour de la pâte et découper des tranches d'environ 1cm d'épaisseur. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silpat. Enfourner 8 à 10 min. Refroidir sur grille.

La conservation : vous pouvez bien sûr congeler les boudins et les sortir 15 min environ avant de les découper en tranches et les cuire tels quels, en vérifiant le temps de cuisson. Sinon, ces délicieux sablés se conservent quelques jours dans une boîte hermétique au frais.