

SABLÉS AU PARMESAN



Par

Nigella Lawson

Dans

Privé : Nigellissima

INGRÉDIENTS :

- 150 g de farine nature
- 75 g de parmesan râpé
- 100 g de beurre doux pommade
- 1 gros jaune d'œuf

RECETTE :

1. Mélangez tous les ingrédients dans le bol d'un robot ménager jusqu' à ce que la pâte forme une boule.
2. Pétrissez la pâte 30 secondes jusqu'à obtention d'une texture lisse puis divisez-la en deux.
3. Prenez la 1ere moitié et, avec vos mains, roulez-la de façon à former un cylindre de 3 cm de diamètre aussi uniforme que possible. Assurez-vous que les extrémités restent également plates. Filmez le cylindre, fermez bien les extrémités, comme un cracker de Noël et placez au réfrigérateur 45 min environ. Procédez de la même façon pour la seconde moitié de pâte.
4. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180° (th.6).
5. Ôtez le film puis découpez les cylindres en tranches d'1 cm d'épaisseur. Déposez les disques de pâte sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et enfournez pour 15-20 min jusqu'à ce que les sablés commencent à virer au doré pâle.
6. Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster.