SABLES AU PARMESAN, THYM ET ROMARIN

Ingrédients :
Pour 5 personnes

- 125 grs de parmesan
- 100 grs de farine
- 100 grs de beurre à température ambiante.
- thym
- romarin
- sel, poivre
- 2 jaunes d' oeufs

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger le parmesan avec le beurre, puis la farine.
- Travailler à la main, un peu comme une pâte à crumble.
- Rajouter les 2 jaunes d'œufs.
- Saler, poivrer et rajouter les herbes (thym- romarin)
- Préchauffez le four th.6 (180°C).

- Mettre dans des petits moules en silicone ou réaliser des petites boules que vous disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire au four, 15 mn environ : les biscuits doivent être dorés.

- Laissez-les refroidir complètement sur une grille. J'ai rajouté un peu de romarin pour la déco, dans le creux des ondulos.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »