

## **Sablés au parmesan**

Pour environ 40 sablés

### **Ingrédients**

100 g de parmesan,  
180 g de farine,  
Piment d'Espelette,  
120 g de beurre à température ambiante,  
2 jaunes d'œufs.

Faire une pâte en mélangeant le parmesan et le beurre, puis ajouter la farine le piment puis les jaunes d'œufs.

Sabler.

Faire un boudin, le rouler dans les graines (sésame, lin ou pavot...).

Mettre les boudins au frais quelques minutes pour les durcir.

Les couper ensuite en tranches pas trop fines (0,5cm).

Enfourner 15 minutes à 180°

Attendre que les sablés refroidissent un peu avant de les déguster, les sablés chauds sont très friables !