



Sablés olives et parmesan



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 90 g d'olives noires
- 180 g de parmesan râpé
- 130 g de farine
- 130 g de beurre
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Faire ramollir le beurre et couper les olives en morceaux

Etape 2

Dans un récipient, mélanger le beurre, le parmesan, la farine et les olives. Saler, poivrer et mélanger.

Etape 3

Rouler la pâte en boudin d'environ 5 cm de diamètre. L'envelopper dans du film alimentaire et le placer au réfrigérateur environ 4h.

Etape 4

Couper le boudin en rondelles d'environ ½ cm d'épaisseur. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer les rondelles

Etape 5

Enfourner à 180°C (Th.6) pendant 10 minutes.

