



Sablés au thym



Pour une vingtaine de sablés :

- 180 g de farine
- 70 g de beurre
- 45 g d'huile d'olive
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 50 g de parmesan
- 1 œuf
- 1 bouquet de thym frais
- fleur de sel

Mettre le parmesan râpé, le sel, les herbes, le beurre, l'huile d'olive et l'œuf dans un bol et bien mélanger pour obtenir une crème. Ajouter ensuite la farine et quelques feuilles de thym, malaxer pour obtenir une pâte homogène.

Préchauffer le four à 190°

Mettre la pâte dans de petits moules et parsemer de thym et de fleur de sel. Aplanir très légèrement les sablés pour incruster le sel et le thym.

Laisser cuire 15 minutes.

Déguster à l'apéritif.

