

*Pour un apéritif méditerranéen*

# SABLÉS AU ROMARIN

## **Ingrédients**

130 g de *farine de blé*  
50 g de *farine d'épeautre*  
100 g de *beurre*  
100 g de *parmesan râpé*  
2 *jaunes d'oeufs*  
4 c. à s. d'*huile d'olive*  
20 g de *Romarin sec*  
4 c. à s. d'*hydrolat de Romarin*  
*Sel, poivre*

## **Matériel**

Un saladier  
Un mixer ou un moulin  
à café réservé aux  
plantes aromatiques  
Une plaque pour le four  
Du papier sulfurisé



Dans un saladier, mélangez les deux farines, le beurre fondu, les jaunes d'oeufs, l'huile d'olive et le parmesan râpé. Broyez le Romarin au mixeur ou au moulin à café. Ajoutez-le à la préparation avec l'hydrolat. Salez, poivrez. Dans vos mains, faites de petites boules de pâte puis aplatissez-les pour former les sablés que vous déposerez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 15 minutes à 180°C.

La ferme  
des 5 Sens

