



Sablés parmesan - pistache (sans oeufs)

- 100 g de farine
- 80 g de beurre
- 80 à 100 g de parmesan râpé pas trop froid
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 40 g de pistaches non salées concassées

Avec un robot hachoir-mixeur, mixer la farine, le beurre en morceaux, le parmesan et le sel et le poivre. Quand une boule est presque formée, ajouter les pistaches et redonner 2, 3 coups de mixeur.

Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et former 2 boudins de diamètre de la taille que vous souhaitez pour vos sablés. Enrouler les boudins dans du film étirable et réserver au frais au minimum 1 h. Ce qui est bien de réaliser votre pâte la veille et de la laisser au frais toute la nuit. Vous pouvez également à ce moment réserver votre pâte au congélateur et vous en servir plusieurs jours ou plusieurs semaines ensuite.

Couper des sablés dans les boudins à l'aide d'un bon couteau, de 0,5 cm d'épaisseur. Les déposer sur la laque du four recouverte de papier cuisson.

Cuire environ 10 min à 180°C. Surveiller en fonction du four, les sablés doivent être dorés. Les laisser refroidir sur une grille et les réserver dans une boîte en fer.