

Biscuits sablés au fromage et aux olives



A déguster en apéritif ou comme entrée, ces biscuits se servent avec un fromage de chèvre frais, de la pâte d'anchois ou une tapenade d'olives noires... sans oublier une coupe de vin rosé très frais!

Ingrédients

200 grammes de beurre
200 grammes de parmesan ou autre fromage à pâte dure
200 grammes de farine
150 grammes d'olives noires dénoyautées
1 jaune d'œuf
herbes de Provence
sel

Préparation

1. Couper les olives en morceaux. Ajouter la farine, le fromage finement râpé, le sel et les herbes de Provence.
2. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation, ainsi que le jaune d'œuf. Pétrir avec les doigts.
3. Former des boules de la taille d'une noix et les déposer sur une plaque beurrée.
4. Enfourner à 200°C pendant 5 minutes, puis baisser la température à 180°C et faire cuire pendant environ 10 à 15 minutes (jusqu'à ce que les biscuits soient dorés).

Bon appétit!