

## Sablés au parmesan et olives



Toutes les saveurs et arômes de Provence se concentrent délicieusement dans ces biscuits à servir au moment de l'apéritif avec un vin rosé.

### Ingrédients

100 grammes de beurre mou  
100 grammes de parmesan râpé  
100 grammes de farine  
1 jaune d'œuf  
60 grammes d'olives noires dénoyautées et coupées en rondelles  
50 grammes de noix  
1 pincée de fleur de sel  
1 pincée d'herbes de Provence

### Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Mélanger dans un saladier les olives, la farine, le parmesan, les noix concassées, la fleur de sel et les herbes.
3. Ajouter le jaune d'œuf et pétrir du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Si elle est trop friable, rajouter un jaune d'œuf supplémentaire.
4. Former de petites boules de la taille d'une noix et les déposer sur une plaque de four beurrée.
5. Enfourner 5 minutes, puis baisser la température à 180°C et laisser cuire pendant 10 minutes encore, jusqu'à ce que les sablés soient dorés.

**Bon appétit!**