

# Sablés olives et parmesan

6 pers 20 mn

## Les **ingrédients**

- 90 g d’olives noires
- 180 g de parmesan râpé
- 130 g de farine
- 130 g de beurre
- Sel, poivre

## La **recette**

**Etape 1**

Faire ramollir le beurre et couper les olives en morceaux

**Etape 2**

Dans un récipient, mélanger le beurre, le parmesan, la farine et les olives. Saler, poivrer et mélanger.

**Etape 3**

Rouler la pâte en boudin d’environ 5 cm de diamètre. L’envelopper dans du film alimentaire et le placer au réfrigérateur environ 4h.

**Etape 4**

Couper le boudin en rondelles d’environ ½ cm d’épaisseur. Recouvrir une plaque de cuisson
de papier sulfurisé et y déposer les rondelles

**Etape 5**

Enfourner à 180°C (Th.6) pendant 10 minutes.