

SABLÉS À L'ARMOISE ET AU PARMESAN

🕒 Temps de préparation : 45 min

★ Niveau de difficulté : facile



Ingrédients

Pour une quarantaine de petits sablés :

- 100 g de beurre froid en cubes
- 150 g de farine
- 150 g de parmesan râpé
- 20 g d'armoise des frères Verlot ou d'inflorescences d'armoise commune

Préparation

1ère étape : Préchauffer le four

Préchauffer le four à 180° C.

2ème étape : Hacher l'armoise

Laver et bien égoutter l'armoise, puis la hacher assez finement : attention, il vous faudra un bon couteau ou des ciseaux !

3ème étape : Préparer la pâte à sablés

Dans un saladier, placer la farine, le parmesan, l'armoise hachée et le beurre coupé en petits dés. Mélanger rapidement pour répartir les feuilles d'armoise uniformément dans la farine et le parmesan puis amalgamer le beurre du bout des doigts, comme pour un crumble.

Quand la pâte se tient quand vous la serrez un peu dans votre main, elle est prête.

4ème étape : former les biscuits

Etaler la moitié de la pâte obtenue entre deux feuilles de papier cuisson. Détailler des petits biscuits à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre à shot. Placer les biscuits ainsi formés sur une plaque de cuisson, puis rassembler et rouler à nouveau le restant de pâte pour reformer des biscuits. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

5ème étape : décorer les biscuits

Décorer les biscuits de petits morceaux de feuilles d'armoise.

6ème étape : cuire les biscuits

Cuire les biscuits environ 10 minutes à 180° C. Laisser refroidir avant de déguster.

Voilà une recette de petits sablés salés qui vous vaudra de nombreuses invitations aux apéros !

Elle peut être déclinée avec de nombreuses plantes sauvages : armoise, achillée millefeuille, tanaïs (à consommer avec modération), vergerette ou lierre terrestre, etc. Vous pouvez également surmonter les sablés d'une chantilly salée ou d'un pesto sauvage et de quelques jolies fleurs pour des amuse-bouches élégants et délicieux.