



THE J.M. SMUCKER Co

Sablés au romarin et parmesan

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 17 mins 48 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de fromage parmesan râpé
- 1 c. à table (15 mL) de romarin frais, haché ou 1 c. à thé (5 ml) de romarin séché

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser ou tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse. Ajouter la farine, la fécule de maïs, le sel, le fromage et le romarin. Bien remuer. Déposer sur une surface légèrement enfarinée et façonner deux rondins de 10 po (25 cm) de long. Envelopper chacun des rondins dans une pellicule plastique. Réfrigérer pendant au moins 30 minutes ou jusqu'à 24 heures.

Step 3:

Couper les rondins en tranches de ¼ po (5 mm) et les déposer sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chaque biscuit.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 17 minutes. Laisser refroidir sur les plaques pendant 5 minutes. Transférer sur une grille.

Images

