



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 féculle 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 féculle de maïs, le sel, le fromage et le romarin. Bien remuer. Déposer sur une surface légèrement enfarinee 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  $\frac{1}{4}$  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

