

# Sablés à la farine de lentilles et parmesan

## Ingrédients

- ❑ 250g de farine de lentilles
- ❑ 75g de parmesan râpé
- ❑ 70g de beurre
- ❑ 1 jaune d'œuf
- ❑ 5g de thym

## Préparation de la recette

- Dans le bol d'un robot, mettre la farine, le parmesan, le thym, le jaune d'œuf et le beurre tempéré. Poivrer.
- A l'aide du batteur feuille, sablé le mélange: incorporer les ingrédients ensemble.
- Ajouter 3cl d'eau et former une boule sans trop travailler la pâte.
- A l'aide d'une feuille de silicone, rouler la pâte en un boudin.
- Réserver ce boudin au frais durant 30 minutes (ou 10 minutes au congélateur).
- Avec un couteau, détailler le boudin en petits sablé d'environ 0.5cm d'épaisseur.
- Du bout des doigts arrondir les bords du boudin afin d'obtenir un plus joli aspect.
- Cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 170°C



<https://chefsimon.com/gourmets/kitchen-story/recettes/sables-a-la-farine-de-lentilles-et-parmersan>