



Petits sablés Quinoa-Parmesan



Petits sablés

Quinoa-Parmesan

Pour 20 à 25 sablés

- 100g de farine de quinoa Ethiquable
 - 45 g de beurre
 - 70 g de parmesan râpé
 - 1 c. à s. de romarin Paysans d'ici
 - poivre sauvage Ethiquable
 - eau
-

Préchauffer le four à 180° C (th. 6)

Dans un saladier, mélanger la farine, le poivre et le romarin

Ajouter le beurre coupé en cubes et le parmesan

Émietter du bout des doigts, pour sabler la pâte

Travailler la pâte pour obtenir une boule

Ajouter de l'eau, si nécessaire

Former un boudin

Couper le en rondelles

Placer les rondelles sur une plaque de papier sulfurisé

Faire cuire au four 10 à 15 minutes



*Retrouvez des centaines d'idées recettes équitables et bio
sur cuisinez.ethiquable.coop*

ETHIQUABLE