

23 mai 2013

Biscuits aux tomates séchées



Me restant une boîte de tomates séchées, je les ai déclinées en supers biscuits pour l'apéro.

Pour 16 sablés

- 50 g de tomates séchées
- 60 g de beurre (30 g de doux et 30 g de $\frac{1}{2}$ sel)
- 50 g de parmesan
- 80 g de farine
- 2 càs de romarin ciselé finement

Mixez tous les ingrédients de manière à obtenir une pâte. Réalisez un boudin que vous enroulerez dans un film alimentaire bien serré, et réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum. Préchauffez le four à 180°C (th6). Enlevez le film plastique et découpez des tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Enfourez sur du papier sulfurisé pendant 7 minutes.