

Betty Bossi

Sablés aux olives et romarin



Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson au four: env. 10 min par plaque
Pour env. 50 pièces

125 g de beurre, mou
20 g de sucre
¼ de c. c. de fleur de sel
un peu de poivre
1 œuf frais
180 g de farine
2 c. s. de romarin, ciselé

50 g d'olives noires, dénoyautées,
hachées finement

1. Dans un grand bol, travailler le beurre et tous les ingrédients jusqu'à l'œuf compris avec les fouets du batteur-mixeur, jusqu'à ce que la masse blanchisse. Ajouter la farine et le romarin, rassembler rapidement en pâte souple.
2. Remplir la presse à biscuits par portions. Dresser les biscuits sur une plaque, parsemer les olives.
3. **Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Pièce: 37 kcal, lip 2 g, glu 3 g, pro 1 g

Variante: sablés au gruyère Remplacer les 180 g de farine par **100 g de farine** et **50 g de gruyère râpé**. Remplacer les olives par un peu de **gros sel marin**.

