

SABLÉS AUX PETITS LARDONS

- 150 g de farine
- 120 g de beurre pommade
- 110 g de parmesan râpé
- 1 tasse à café d'eau
- 3 tranches fines de poitrine fumée
- Thym
- Sel et poivre du moulin

Trancher la poitrine fumée en petits dés.

Dans un cul de poule mélanger la farine, une pincée de sel et du poivre du moulin, le parmesan râpé, les dés de poitrine fumée et du thym effeuillé.

Creuser l'ensemble pour y incorporer le beurre pommade coupé en morceaux. Pétrir l'ensemble à la main pour obtenir une sorte de grossière semoule. Ajouter la tasse d'eau et continuer de pétrir pour obtenir une boule de pâte. La filmer et la faire reposer aux frais pendant 1 heure.

Etaler la pâte sur une épaisseur de 5mm environ. Bien fariner le plan de travail et le rouleau.

Découper la pâte à l'aide d'emportes pièce ou d'un verre à moutarde et mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfourner à four chaud thermostat 6 (180° C) environ 12 minutes.

Laisser refroidir hors du four.

