

SABLÉS PARMESAN-TOMATES



INGRÉDIENTS

- 12 tomates cerises
- 150g de parmesan râpé
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- graines de sésame
- origan

RÉALISATION

- Mélanger le parmesan, la farine et le beurre ramolli. Ajouter des graines de sésame et de l'origan.
- Former une boule de pâte puis la diviser en petites boules d'environ 20 g.
- Placer ces boules sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les écraser légèrement en formant un creux au centre. Disposer une demi-tomate cerise dans ce creux et ajouter quelques graines de sésame sur le dessus.
- Faire cuire environ 15 mn dans un four préchauffé à 180°.
- Laisser refroidir avant de déguster.