



## Sablé au parmesan, fromage frais et chorizo



Pour environ 40 pièces

Les sablés peuvent être faits quelques jours à l'avance pour le sablé au parmesan, suivre la recette de Mercotte :

125g de beurre pommade

125g de farine

125g de parmesan fraîchement râpé

1/2 œuf

Bien mélanger ensemble dans le bol du kitchenaid équipé de la feuille le beurre mou et le parmesan râpé. Ajouter le demi œuf (battre légèrement un œuf dans un bol pour le « casser » puis utiliser la moitié seulement), bien mélanger et terminer avec la farine. Bien évidemment, cela peut être fait aussi à la main ou dans un mixeur à couteau (attention dans ce dernier cas lors de l'ajout de la farine à ne mixer que le strict minimum de temps nécessaire à son incorporation)

Étaler la pâte finement entre 2 feuilles de plastique « guitare » ou de papier cuisson puis congeler 2 heures.

Au bout des 2 heures, préchauffer le four à 160°C chaleur tournante

Découper à l'aide d'un emporte-pièce de 3cm de diamètre et placer sur plaques anti adhésives ou couvertes de papier cuisson.

Enfourner 16 minutes, en 1 fois grâce à la chaleur tournante, ou en plusieurs fois.

Attendre 5 minutes avant de les mettre sur une grille pour les refroidir.

Réserver dans une boîte en fer jusqu'à utilisation.

Pour les bouchées apéritives :

Les sablés au parmesan

Quantité Suffisante de boursin ou de philadelphia ou les 2 (en principe 1 pot)

QS chorizo petit diamètre (en principe 1 suffit)

Faire le montage au dernier moment pour ne pas remouiller les sablés.

Déposer une petite quantité de fromage sur chaque sablé et « coller » dessus une rondelle de chorizo.