



SABLES SALES

CHORIZO PARMESAN

Ingrédients :

250 g de farine

100 g de chorizo doux

100 g de parmesan

150 g de beurre

2 œufs

60 g de graines de courge

60 gr de graines de lin

1 pincée de poivre

Dans un saladier ~~ou dans un robot, mélangez~~ la farine, le parmesan, le poivre, le beurre mou, les œufs, les graines et le chorizo en petits dés.

Malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène, formez une boule.

Avec la boule, façonnez un boudin d'environ 4 cm de diamètre que vous emballez dans un film plastique étirable.

Conservez 1 h au réfrigérateur afin de pouvoir découper plus facilement le boudin en tranches.

Préchauffez le four 220°, coupez des tranches de 1 cm d'épaisseur.

Disposez les biscuits sur une plaque à four recouverte d'une feuille de cuisson.

Enfournez pour une dizaine de minutes en surveillant la cuisson, les biscuits doivent être légèrement dorés.

Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.