



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP  
POUCE**



## Sablés apéritifs aux olives

Par Coup de Pouce

Des petits biscuits à servir avec l'apéro. Ils permettent d'utiliser les restes de pâte de tomate.

### INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine
- 2/3 tasses de beurre ramolli, coupé en dés
- 1 cuillère à thé d'herbes de Provence
- 1/2 tasse de parmesan râpé
- 1/2 tasse d'olives noires tranchées
- 1 cuillère à table de pâte de tomate
- poivre

Préparation	15 minutes
Cuisson	25 minutes
Réfrigération	1 heure
Portion(s)	20 portions

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine et le beurre avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière. Incorporer les herbes de Provence, le parmesan, les olives et la pâte de tomate. Poivrer. Façonner la pâte en un rouleau de 2 po (5 cm) de diamètre, l'enrouler de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.

2. Couper le rouleau de pâte en tranches de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur. Déposer les tranches sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin et cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur une grille.

Donne 20 sablés.