**Sablés parmesan - amande**

- 180 g de farine- 80 g de beurre- 1 pincée de fleur de sel- 35 g de parmesan râpé- 65 g de poudre d'amandes  
- 30 g d'amandes mondées ou non concassées- 1 oeuf entier

Mélanger la farine, le sel le parmesan, la poudre d'amandes et les amandes concassées. Ajouter le beurre en petits morceaux et sabler la pâte du bout des doigts.

Ajouter l'oeuf et former une boule de pâte homogène et non collante. Rajouter à peine d'eau si besoin (tout dépendra de la grosseur de votre oeuf).

Former ensuite deux boudins de pâtes que vous enroulez dans du film étirable et réserver au frais au moins une heure.

Découper ensuite des sablés de 0,5 à 1 cm d'épaisseur, les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et enfourner pour 15 min dans le four préchauffé à 180°C.

*[](http://storage.canalblog.com/03/81/479194/54912885.jpg)*