

Le sablé apéritif



Préparation
10 min



Cuisson
12 min

INGREDIENTS

- 150 g de farine
- 150 g de chapelure (fine et torréfié)
- 150 g de beurre
- 100 g d'emmental râpé
- 2 œufs

PRÉPARATION

1. Broyez le pain en chapelure fine (tamis 3mm)
2. Mettre a sabler la farine, la chapelure, le beurre, l'emmental.
3. Ajouter les œufs.
4. Cuisson 12 minutes à 180°C

Nota :

A cette pâte, il est possible de la faire avec du curry, de l'origan ou tout autres épices.

On peut aussi rajouter un mélange de graines, ou bien du tournesol, cela apporte plus de goût et de croquant.

Astuce anti-gaspi du mois

Vous pouvez utiliser des applications antigaspi comme Phénix ou Too Good To Go.



[crumbler](#)



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr