

Les salés au parmesan de Jeannine

« RV balade » à Cerisiers le 17/08/2015



Ingrédients:

- . 2 jaunes d'œufs
- . 100gr de farine
- . 80 gr de beurre ramolli
- . 100gr de parmesan râpé

Etapes de préparation :

- Mettre la farine avec le beurre ramolli, parmesan râpé et les 2 jaunes d'œufs.
- Mélanger avec les doigts et faire un boudin, l'envelopper dans un film et le laisser au frigo 1 heure.
- Puis, couper le boudin en rondelles de 0,50 cm à 1 cm d'épaisseur.
- Mettre sur papier sulfurisé au four pendant 15 mn à 180°.