 **Biscuits apéritif**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2012/Novembre/Biscuits-aperitif/Biscuits-apero--DSCN1494_20763.jpg)  
**Pour une trentaine de biscuits**

**- 100 g de farine** **- 50 g de beurre salé** **- 1 càc d'origan** **- 1 càs (5g) de parmesan** **- 1 œuf**  
**la plaque du four tapissé de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** (chaleur tournante)

* Mélanger la farine avec le parmesan et l'origan.
* Ajouter le beurre en petites parcelles et mélanger jusqu'à l'obtention d'un "sable".
* Ajoutez enfin l'œuf et mélanger rapidement pour obtenir une boule de pâte.
* Laisser reposer la pâte bien enveloppée pendant une demi-heure au frais.
* Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film ou cuisson, jusqu'à ce quelle soit très fine.
* Découper les biscuits suivant la forme désirée.
* Les déposer sur la plaque.
* Enfourner pour une dizaine de minutes.
* Laisser refroidir bien à plat avant de conserver dans une boîte hermétique.