 **Sablés de la Provence**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/02/Sabl%C3%A9s-de-la-Provence-DSCN2611.jpg) **Pour 55 biscuits** [**apéritif**](http://recettes.de/aperitif)

**-  250 g de farine céréales aux graines**  
**- 50 g de parmesan râpé**  
**- ½ càc de sel**  
**- ½ càc de feuilles de romarin hachées**  
**- ½ càc de feuilles de thym hachées**  
**- 60 g de beurre**  
**- 60 g d'huile d'olive**  
**- 1œuf**  
**- 3 càs d'eau**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson** - **1 emporte-pièces**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Effeuiller une petite branche de romarin et hacher finement les feuilles pour en obtenir une demi-cuillerée à café.  
Faire de même avec le thym.  
Mélanger dans le bol du robot, la farine, le sel, le parmesan, le thym et le romarin.  
Incorporer le beurre froid en dés et l'huile d'olive.   
Travailler pour obtenir un "sable" grossier.  
Ajouter l'œuf et l'eau et travailler rapidement pour pouvoir former une boule.  
Étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 4 mm.  
Découper les sablés à l'emporte-pièce et les déposer sur la plaque du four (**inutile de trop les espacer, ils ne s'étalent pas à la cuisson**).  
Enfourner pour 15 minutes.  
À la sortie du four, les faire glisser délicatement sur une grille et les laisser refroidir.  
Servez vous vite, avant qu'ils ne disparaissent!