

## SABLES AU SERPOLET (thym de montagne)

### Ingrédients :

- \* 80 g. de fromage râpé
- \* 60 g. de beurre mou
- \* 100 g. de farine
- \* poudre à lever ( 1 pointe)
- \* ½ dl d'eau
- \* 1 jaune d'œuf
- \* 2 branches de thym (serpolet)
- \* poivre



### Recette :

- \* Verser la farine dans un bol, former une fontaine
- \* Ajouter le jaune d'œuf au centre
- \* Émietter le beurre mou sur la farine
- \* Ajouter le fromage râpé
- \* Saupoudrer de fleurs et feuilles de thym « émiettés »
- \* Poivrer
- \* Sabler avec trois doigts en versant l'eau peu à peu et en ramassant la farine petit à petit.
- \* Former un boudin avec la pâte, l'emballer dans du film et réserver 1 h. au frigo.
- \* Couper le boudin en tranches de 1 cm, cuire env. 10 minutes à four 180°.

Variante : Romarin

Servir avec l'apéritif

PS : Utiliser la plante séchée qui a plus d'arôme.