



Biscuits apéritifs parmesan, fleur de sel & romarin

Ingrédients :

- ✧ 80 g de beurre mou
- ✧ 60 g de parmesan râpé
- ✧ 125 g de farine
- ✧ Quelques brins de romarin
- ✧ Poivre du moulin
- ✧ Fleur de sel
- ✧ Romarin



- Mélangez à la main le beurre mou avec le parmesan et la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajoutez quelques brins de romarin finement broyés ainsi qu'un tour de moulin à poivre.
- Formez une boule de pâte puis étalez-la sur environ 5 mm d'épaisseur.
- Détaillez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.

- Saupoudrez chaque biscuit de romarin et de fleur de sel.
- Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure afin de raffermir la pâte.
- Faites cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 190 °C.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de servir pour révéler tout leur croustillant.

★ Pour un accord parfait, choisissez un blanc de Provence vif et élégant aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche : sa fraîcheur soutient avec finesse le parmesan, tandis que sa tension délicate équilibre le côté beurré du biscuit et prolonge les parfums du romarin. Un accord lumineux et raffiné, qui évoque les apéritifs en terrasse sous le soleil provençal, entre fraîcheur, simplicité et gourmandise.