

# Sablés au Romarin.

*Selon les Lettres de la marquise de Sévigné, il aurait été créé dès 1670 à Sablé.*

*On raconte que la Marquise de Sablé aurait apporté à la cour du Roi Louis XIV des petits biscuits secs et ronds que « Monsieur » le frère du Roi trouva fort à sa convenance.*

*Il commanda au célèbre Vatel, maître d'hôtel du Grand Condé, qu'il lui soit désormais servis pour son lever « des petits sablés » nommés ainsi en hommage à la Marquise de Sablé. Trois siècles après cet épisode royal, en 1962, le pâtissier Georges Justier fonde la biscuiterie de Sablé, route du Mans. Elle est désormais connue sous le nom de La Sablésienne et a déménagé dans la zone artisanale. Elle fait face aux mastodontes de l'industrie agroalimentaire sabolienne.*

## Ingrédients :

Pour environ 25 à 30 sablés

- 170 g de farine
- 1 œuf
- 80 g de beurre 1/2 sel
- 20 g d'huile d'olive
- 50 g de parmesan
- 1 cuillère à café de romarin séché
- Fleur de sel



## Préparation :

Mélangez la farine, le parmesan, le beurre froid en petits dés, l'huile d'olive et le romarin à l'aide de votre robot.

Bouler la pâte puis façonner un boudin que vous emballez serré dans du film plastique. Réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes pour que la pâte raffermisse et se tienne à la découpe.

Préchauffez votre four à 180°.

Enlevez le film de la pâte et coupez des tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez légèrement d'huile d'olive. Parsemez d'un peu de romarin séché et d'un peu de fleur de sel.

Faites cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

À déguster par exemple en tartina avec un caviar de poivron ou autre tapenade.