

MIROIRS SALÉS

Mise en place et préparation: env. 20 min

Mise au frais: env. 2¼ h

Cuisson au four: env. 15 min par plaque

Pour env. 45 miroirs

250 g de beurre, mou

30 g de sucre

½ c. c. de sel

un peu de poivre

1 blanc d'œuf frais

350 g de farine

125 g de fromage frais bio nature

100 g de tapenade d'olives noires

1. Travailler le beurre et tous les ingrédients, blanc d'œuf compris, avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Ajouter la farine, rassembler rapidement en pâte souple, aplatir un peu, mettre env. 2 h à couvert au frais.

2. Abaisser la pâte par portions à 4 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Poser la matrice sur la pâte, appuyer fort et uniformément avec les mains ou le rouleau à pâtisserie, ôter la matrice. Poser l'emporte-pièce exactement sur les empreintes et découper les biscuits, les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, mettre env. 15 min au frais.

3. **Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer la plaque, laisser tiédir un peu, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

4. Répartir le fromage frais et la tapenade sur les fonds. Poser les couvercles dessus.

Pièce: 84 kcal, lip 6 g, glu 6 g, pro 1 g

