

# L'ARBRE DES SAVEURS

Ses feuilles ont toutes des goûts différents et on les croque à pleines dents. Merci les fines herbes et le parmesan!

- Il te faut**
- 250 g de farine
  - 125 g de beurre
  - 100 g de parmesan
  - 1 œuf
  - 1 c. à soupe d'eau
  - 2 c. à soupe de thym
  - Sel et poivre
  - Des herbes aromatiques
  - 1 grand bouchon
  - 1 feuille de papier cuisson



Romarin

Coriandre

Aneth

Persil

ENVOIE-NOUS  
UNE PHOTO  
DE TON ARBRE  
à pommedapi  
@groupebayard.com  
ou sur la page du magazine.

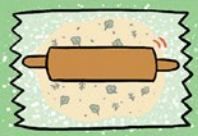
**POUR FABRIQUER TON ARBRE**



**1** Mélange la farine, le beurre ramolli, le parmesan, l'œuf, l'eau, le thym, le sel et le poivre. Pétris avec les mains et forme une boule avec la pâte. Laisse-la reposer 20min au réfrigérateur.



**2** Farine le plan de travail. Avec un rouleau à pâtisserie, étale la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm environ. Avec un adulte, préchauffe le four à 180 °C (th. 6).



**3** Place les herbes fraîches sur la pâte en les espaçant. Couvre la pâte d'une feuille de papier cuisson et presse doucement avec un rouleau à pâtisserie pour que les herbes s'enfoncent dans la pâte.



**4** Fais des sablés bien ronds en enfonçant le bouchon dans la pâte. Découpe un tronç et des branches avec un petit couteau. Mets le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson et fais cuire 10 min au four.

Conception, réalisation et textes : Magali Tessier - Photo : Isabelle Franciosa - Croquis : Manon Laborde. Merci à Gabriëlle