Sablés farine de maïs, parmesan, curcuma, cumin et fleur de sel

Pour une boîte à gâteaux (voir photo) :

- *100 g de farine de maïs*
- *50 g de farine de blé*
- *30 g de polenta*
- *90 g de beurre mou*
- *60 g de parmesan*
- *1 càc bombée de curcuma*
- *1 càc bombée de cumin en poudre*
- *1 oeuf*
- *graines de cumin (je n'en avais pas)*
- *fleur de sel*

Dans un saladier, mélanger les deux farines, la polenta, le parmesan,le curcuma et le cumin. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux et sabler la pâte.

Ajouter l'oeuf battu et mélanger à nouveau pour obtenir une boule de pâte homogène. L'envelopper dans du film étirable et réserver au frigo pendant au moins une heure.

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné pusi avec des emporte-pièces de votre choix, découper les biscuits. Les placer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et les saupoudrer de graines de cumin et de fleur de sel généreusement (comme la pâte n'est pas salée).

Cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 min (surveiller en fonction de l'épaisseur des bicuits). Laisser refroifir les biscuits sur une grille te les conserver dans une boîte en fer.