

Sablés aux graines de sésame

Ces petits sablés sont excellents!! Je remercie Bernard de [La cuisine de Bernard](#) pour cette recette. J'en ai repéré plusieurs sur son blog, dès qu'elles sont testées et approuvées par mes collègues et amis testeurs, je vous les mettrai ici aussi.



Ingrédients:

200 g de beurre à température ambiante

120 g de sucre cassonade

85 g de graines de sésame

1 jaune d'œuf

300 g de farine

Préparation:

1- Dans une poêle, à sec, faire griller les graines de sésame.

2- Dans le bol du robot, mettre le beurre, le sucre, les graines de sésame et le jaune d'œuf. Mélanger avec la feuille jusqu'à ce que le beurre soit bien mélangé aux restes des ingrédients.



3- Ajouter la farine et mélanger.



4- Avec les mains, ramener la pâte en boule. Couper le pâton en deux et étaler chaque pâton sur une feuille exopat, sur une épaisseur d'un centimètre. Mettre au

réfrigérateur pour au moins 30 min.



5- Préchauffer le four à 180°C

A l'aide d'un emporte pièce, découper des sablés et les déposer sur une grille perforée recouverte de papier cuisson. Ramener en boule le reste de pâte et l'étaler en rectangle. Découper, au couteau, des rectangles pour finir la pâte.



6- Enfourner pour 12 min. J'ai tenté trois cuissons: 18, 15 et 12 min et je préfère 12 min. A vous de voir avec votre four. Faire refroidir les sablés sur une grille à pâtisserie.

