



LES SABLES AU SESAME DE CLEA



Pour environ 20 sablés - selon leur taille.

4 cs de sésame blond, 150g de farine de riz complet, 50g de sucre de canne complet, 25g d'huile de sésame, 25g de purée d'amandes, 5cl de lait de riz .

Chauffez le four à 180°.

Broyez au mortier, au moulin à café ou au Matstone les 2/3 du sésame blond, gardez le reste pour la déco des biscuits. Mélangez à la main ou au robot farine sucre et sésame broyé et en travaillant à la feuille ou en faisant un puits, ajoutez y la purée d'amandes, l'huile et le lait.

Vous devez obtenir une pâte souple. Etalez la entre 2 feuilles de papier guitare sur $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur. Réservez au frais environ 1 heure. Découpez ensuite les sablés à l'emporte pièce cannelé, parsemez dessus les graines de sésame réservées en appuyant légèrement pour les faire adhérer. Enfournez de 12 à 20mn. Tout dépend de votre four et de la taille des sablés bien sûr. A adapter selon ces critères.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr