



SABLES SESAME SARRASIN SANS GLUTEN



Pour 40 sablés

La pâte : 175g de beurre demi-sel pommade, 120g de sucre muscovado, le zeste d'une orange ou d'un citron, 55g d'œuf, 320g de farine de sarrasin bio, 3cs d'un mélange de sésame noir et blanc pour la finition.

Mélanger le sucre et les zestes râpés et laisser reposer une dizaine de minutes. Dans la cuve du robot et à la feuille crémer le beurre pommade et le sucre parfumé. Ajouter l'œuf et quand le mélange est lisse incorporer la farine. Dès que la pâte est homogène arrêter le robot pour éviter de la corser. Diviser le pâton en 2 pour façonner deux boudins. Les rouler dans du film alimentaire pour qu'ils soient bien égaux et régulier et les laisser reposer au réfrigérateur au minimum 2h (ou 30min au congélateur). Faire un lit de graines de sésame sur le plan de travail et rouler les boudins dedans pour en recouvrir toute la surface. Couper des tronçons d'environ 1 à 1.5 cm les poser sur une plaque recouverte d'un tapis silpain, d'un silpat ou de papier siliconé et enfourner à 170° chaleur tournante pendant environ 30 min. Laisser refroidir sur grille et les conserver dans une boîte hermétique.

