



*Finger food*

## Sablés au sésame



**1h35** **20 min** **15 min** **1h** **244**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

80 g **Farine**  
40 g **Comté**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
50 g **Beurre**  
1 c. à café **Huile d'olive**  
4 c. à café **Sésame grillé**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**

### Étape 1

#### Préparation des Sablés au sésame

- 1 Mettre dans un saladier la farine, le comté préalablement râpé et les graines de sésame puis mélanger le tout. Si l'on veut donner un peu plus de force au goût du sésame on peut le dorer très rapidement.
- 2 Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
- 3 Si le mélange commence à trop s'agglomérer il ne faut pas hésiter à mélanger la pâte au couteau de manière à la défaire.
- 4 Ajouter le jaune d'oeuf et l'huile, saler et poivrer, puis mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5 Il ne faut pas trop malaxer la pâte à ce moment-là. Si l'on mélange trop les pâtes on perd le côté sablé recherché ici.
- 6 Former alors un boudin d'environ 4cm de diamètre, le rouler dans du film alimentaire et le laisser reposer au frais pendant une heure.
- 7 On peut éventuellement accélérer cette attente en mettant la pâte au congélateur, il faut alors compter une quinzaine de minutes.

- 8 Déballer la pâte et la couper en tranches d'environ 1cm et déposer ces cercles au fur et à mesure sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
- 9 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C(Th.6) pendant 10 à 15 minutes.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1 Laisser refroidir sur une plaque avant de servir.