

Gâteaux, biscuits et chocolat

Sablés au sésame



1h40 25 min 15 min 1h 396

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les sablés au sésame

160 g **Farine**
140 g **Amande(s) en
poudre**
130 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre**
30 g **Tahiné**
25 g **Sésame grillé**
4 g **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation des sablés

- 1 Mettre le beurre pommade en dés, le sucre, les graines de sésame torréfiées, la poudre d'amande, la pâte de sésame blanc et la fleur de sel concassée dans le robot batteur muni de la feuille.
- 2 Actionner le robot à petite vitesse, mélanger jusqu'à obtenir un mélange épais homogène.
- 3 Stopper le robot, ajouter la farine et redémarrer en petite vitesse pour obtenir un sablage épais.
- 4 Stopper le batteur, fariner le plan de travail et sortir la pâte du bol en s'aidant d'une corne.
- 5 Malaxer la pâte sans trop la travailler afin d'obtenir une boule.
- 6 Filmer la pâte et réserver au réfrigérateur pendant au moins 1h.
- 7 Préchauffer le four à 180°C (Th.6), sortir la pâte du réfrigérateur. Retirer le film.
- 8 Fariner légèrement le plan de travail et le rouleau, puis abaisser la pâte sur un demi centimètre d'épaisseur.
- 9 Tasser les bords avec le rouleau pendant l'opération pour que la pâte ne s'émiette pas.

Tailler des cercles avec un emporte pièce

10

ramer des cercles avec un emporte-pièce.

11

Retirer les parures de pâte et décoller délicatement les sablés avec la pointe d'un couteau.

12

Retourner une plaque de four, placer une feuille de papier sulfurisé. Déposer délicatement les biscuits en quinconce sur la feuille.

13

Poser une deuxième feuille de papier sulfurisé dessus, bloquer avec une grille de four.

14

Enfourner pendant 15 minutes.