



Sablés Chinois au Sésame Noir

de Yuk

Ingrédients :

100 g de beurre ramolli
60 g de sucre
1 oeuf
180 g de farine
1/2 c. c. de poudre à lever
30 g de sésame noir que l'on aura tamisé pour enlever les petits cailloux éventuels
1 c.c. de poudre de noix de coco (facultatif)
1/2 c. c. de poudre de thé vert (facultatif)

Mélanger le beurre, le sucre et l'oeuf.
Ajouter la farine avec la poudre à lever.
Bien mélanger
Ajouter le sésame, le thé vert et la poudre de coco.

Disposer en petits tas ou faire un rouleau avec du plastique de conservation (Gladpack) que l'on placera au congélateur pour pouvoir le couper en forme de pièces.

Cuire 20 minutes dans le four à 180°C. Surveiller jusqu'à ce que les biscuits aient une jolie couleur dorée.

Peu sucrés, ils accompagnent très bien les mousses ou autres crèmes-dessert.