



Biscuits au sésame



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Toile Silpat : SP 4030

Grille aluminium : MA 400300

Ingrédients :

Pour environ 30 gâteaux

75 g de beurre

45 g de sucre glace

1,5 CS de miel

1cc d'arôme vanille

½ cc de poudre de vanille

125 g de mascarpone

60 g de tahiné

200 g de farine

1 pincée de sel

Décor :

Graines de sésame

Recette

Préchauffer le four à 170°.

Déposer la silpat sur la grille aluminium.

Couper le beurre en morceaux.

Dans le bol d'un robot pâtissier, travailler ensemble à la feuille le beurre en morceaux, le sucre glace, le miel et la vanille (liquide et poudre), jusqu'à l'obtention d'une texture pommade (le beurre doit être complètement amalgamé) Si vous n'avez pas de robot vous pouvez aussi le faire à la main à l'aide d'une cuillère en bois ce sera juste un peu plus long. Incorporer la crème et le tahiné au mélange précédent toujours à la feuille. Sans trop travailler, juste incorporer les ingrédients. Ajouter alors la farine et le sel. Puis travailler juste pour obtenir un mélange homogène.

Avec la pâte former des boules de la taille d'un noix, enrober de graines de sésame, déposer sur la silpat, et recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Marquer à l'aide d'une fourchette.

Enfourner pendant 12 à 15 minutes.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

