

Sablés diamants au sésame noir



Ingédients

- 70 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre MOU
- 150 g de farine blanche
- 3 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de pâte de sésame noir
- 40 g de sucre cristallisé

Dans un saladier, mélanger le sucre, le beurre et le sésame noir à l'aide d'un batteur électrique.

Ajouter les jaunes d'œufs, battre à nouveau, puis ajouter la farine. Amalgamer la pâte et former deux gros boudins.

Les entourer dans du papier film et laisser reposer au moins deux heures au frigo.

Préchauffer le four à 170 °C.

Couper des tranches d'environ 1 cm et tremper la tranche de chaque tranche dans le sucre cristallisé.

Déposer les diamants sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 10 à 12 minutes. Il faut bien surveiller, ils ne doivent pas roussir.

Attendre au moins 15 minutes avant de les déposer sur une grille car ils sont très fragiles.

Déguster une fois que ça a refroidi.