

SABLÉ AUX GRAINES DE SÉSAME ET AIL DES OURS

Ingrédients pour environ 15 Pièces

150 gr de farine

150 gr de fromage râpé

100gr de beurre salé mou

2 cuillères à soupe de graines de sésame

Poivre noir

Ail des ours, quantité suivant le goût désiré

Préparation

1. Mélanger la farine avec le beurre mou dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte sableuse Ajouter les graines de sésame, le fromage râpé, un peu de poivre noir et l'ail des ours haché finement, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène Former une boule avec la pâte et l'envelopper dans du film alimentaire, puis placer la au frais minimum 30 minutes. L'idéal est de faire la préparation la veille, Préchauffer le four à 180° Retirer la pâte du film alimentaire et étalez la au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm sur un plan de travail fariné Chemiser une plaque defour avec du papier sulfurisé Découper des disques de pâte à l'emporte pièce et placer les sur la plaque de four Enfourner plus ou moins 15 minutes, les biscuits doivent être dorés (surveillez la coloration des biscuits, coloration vaut cuisson) Laisser refroidir sur une grille à la sortie du four Les biscuits se conservent dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation, Petite astuce Rouler la pâte biscuit peut s'avérer fastidieux car elle est très friable Lorsqu'on a enlever le film alimentaire il suffit de rouler lapâte en un boudin de la grosseur voulue et de découper des rondelles de l'épaisseur choisie, Ce petit truc simplifie la réalisation Variante En lieu et place de l'ail des ours, on peut aromatiser les sablés avec des fleurs de lavande
2. Il est beaucoup plus simple de réaliser un boudin avec la pâte que de l'abaisser au rouleau