

Gomasio maison

Pour un pot de 100 g de gomasio:

- 90 g de graines de sésame (ici Farin'up)
- 10 g de gros sel marin

Placer le sésame et le sel dans une poêle et les faire griller à sec (sans rien ajouter), en remuant sans arrêt la poêle. Lorsque le sésame est doré et que les graines commencent à sauter dans la poêle, retirer du feu.

Placer dans le bol du robot et donner quelques impulsions (avec le thermomix, 4 impulsions Turbo) pour mixer le tout mais attention, pas trop sinon le mélange deviendrait pâteux.

Conserver le gomasio dans un pot en verre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>