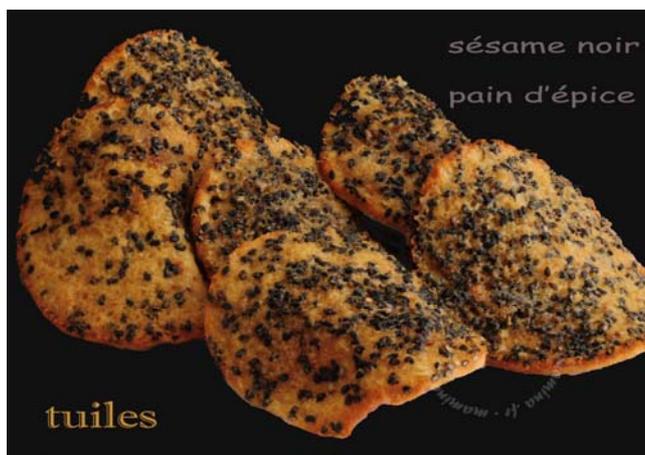


TUILES AU SESAME NOIR ET AU PAIN D'ÉPICES



Facile

Préparation: quelques minutes

Repos facultatif: 30 mn au froid

Cuisson: 3-4 mn

Pour plein de tuiles:

30 g de farine (type 45)

32,5 g de beurre (fondu encore chaud)

65 g de sucre glace

65 g de vergeoise brune (pour moi du muscovado)

1 blanc d'œuf (30 g)

2 œufs entiers

1 càc rase d'épices à pain d'épices

65 g de sésame noir + 10 g pour la fin

Un peu de fleur de sel

Mélanger toutes les ingrédients secs avec les épices et le sésame noir (réserver 10 grammes).

Ajouter le blanc d'œuf et l'œuf entier puis le beurre. La pâte doit être bien lisse et semi-liquide.

Réserver éventuellement au froid une trentaine de minutes.

Préchauffer le four à 180°.

Sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, au doigt étaler la pâte finement (1 à 2 mm d'épaisseur) en cercles d'environ 5 centimètres de diamètre.

Parsemer de fleur de sel et des graines de sésame restantes.

Enfourner environ 3 minutes (chez moi 4) et les mettre en forme dès la sortie du four.

Laisser refroidir à température ambiante.