

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SABLES AU SESAME ET A LA FLEUR D'ORANGER



**Pour 40 sablés**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 20 min**

### **Ingrédients :**

- 125 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 3 cl d'eau de fleur d'oranger
- 3 cl d'huile végétale
- 1/4 cuillerée à café de levure chimique
- 210 g de farine
- 30 g de graines de sésame grillées
- 150 g de sucre glace pour l'enrobage

### **Préparation :**

Mettez le beurre et le sucre glace dans un saladier. Mélangez le tout jusqu'à ce que ca devient lisse et crémeux. Ajoutez l'huile végétale, l'eau de fleur d'oranger et les graines de sésame grillées.

Mélangez bien le tout. Incorporez peu à peu la farine et la levure chimique. Mélangez encore une fois afin d'obtenir un pâton. Divisez la pâte en deux et formez deux rouleaux de 2 cm de diamètre.



***Préchauffez le four à 180° C.***

Prenez les rouleaux de pâte et coupez des petits rectangles (des petits bâtonnets). Disposez-les sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé, en les espaçant de 3 cm. Faites-les cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, en intervertissant les plaques à mi-cuisson.

Laissez refroidir les sablés 5 minutes. Mettez les 150g de sucre glace pour l'enrobage dans un grand saladier, mettez-y les sablés qui sont à peine tiède. Ne les mettez pas tous à la fois mais 5 par 5 c'est plus pratique pour les enrober de sucre glace.

Ces sablés se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique.