

## Sablés à la fleur d'oranger, graines de sésame et noisettes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 min

Nombre de personnes : pour 2 personnes

Ingrédients pour 1 plaque à pâtisserie du four (24 biscuits environ) :

- 150 g de farine (plutôt T55)
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 œuf (petit calibre)
- 1 pincée de sel
- Parfum au choix\*

Ustensiles :

- 1 saladier ou 1 plan de travail
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 spatule
- 1 emporte pièce au choix



### Préparation

1. Préparer la pâte sablée : mélanger avec soin 150 g de farine, 75 g de sucre, sel, parfum au choix, 75 g de beurre coupé en petits morceaux en pressant et en frottant les paumes des mains l'une contre l'autre pour faire "du sable » (Attention : le beurre ne doit pas être mou, ni trop dur non plus !) Incorporer rapidement l'œuf à ce mélange sableux.
  2. Mettre en boule. Écraser la pâte avec la paume de la main plusieurs fois pour bien amalgamer le tout. Ou plutôt qu'une boule, faire un boudin que vous roulerez dans un mélange sucre + sésame + noisettes concassées grossièrement. Recouvrir d'un film de farine et laisser reposer dans un endroit frais environ 30 mn, couvert d'un linge.
  3. Préchauffer le four à 200°.
  4. **Option 1** : Déposer la pâte sur un plan fariné et garder de la farine près de soi pour fariner le rouleau et ses mains. Étaler la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper la pâte en rondelles avec un emporte-pièce ou un verre. Déposer les sablés sur une plaque beurrée.
  - Option 2** : Déposer le boudin de pâte sur un plan fariné et garder de la farine près de soi pour ses mains. Découper le boudin en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Déposer les sablés sur une plaque beurrée ou une plaque en silicone.
5. Cuire 10 mn environ à four chaud, en surveillant la cuisson : sortir les sablés quand ils ont la coloration blond doré

\*Parfumer au choix avec un zeste de citron ou d'orange, avec de la fleur d'oranger, de la cannelle ou de la vanille.

**Recette de mon fils Noam, 9 ans. Et c'est lui qui a écrit la fiche :-)**