



## Les sablés de Pâques au sésame de Valérie



### Ingrédients

- ✓ 180g de farine
- ✓ 60g de beurre tempéré
- ✓ 60g de pâte de sésame blanc (tahin)
- ✓ 60g de sucre
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 pincée de sel

### Préparation

- Mélangez le beurre ramolli avec le sucre et le sel
- Incorporez l'œuf puis mélangez à nouveau
- Ajoutez ensuite la pâte de sésame, mélangez puis ajoutez la farine en mélangeant bien avec les doigts cette fois-ci pour obtenir une préparation homogène
- Une fois que la pâte se détache bien, formez une boule
- Enveloppez-la dans un film plastique et mettez au réfrigérateur au moins pendant 2 heures
- Etalez la pâte sur environ 5 mm d'épaisseur
- Faites préchauffer le four à 180°
- Découpez les biscuits en forme d'œufs et déposez sur une plaque
- Enfournez pendant 10 min à 12min jusqu'à ce que les biscuits prennent une légère couleur dorée.
- Laissez refroidir avant de faire le glaçage.

### Glaçage pour faire les décorations

- Mélangez du sucre glace avec quelques gouttes du liquide de votre choix selon la couleur désirée :

- ✓ *Glaçage blanc : sucre glace+ jus de citron ou eau*
- ✓ *Glaçage rose : sucre glace+ sirop de grenadine*
- ✓ *Glaçage vert : sucre glace+ poudre de matcha+eau*

....

***Et bon appétit bien sûr !***