

Sablés à la brousse et graines de sésame

100 g de brousse
1 cuillère à soupe de graines de sésame grillées
200 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
90 g de beurre en pommade

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la brousse avec le beurre pommade et le sucre en poudre. Travaillez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.

Ajoutez alors la levure et la farine tamisées. Malaxez bien, puis formez un boudin et recouvrez-le de film. Réservez-le au congélateur une heure pour faciliter la découpe des sablés à venir.

Le délai écoulé, découpez des rondelles de moins d'un centimètre chacun. Placez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez de sucre vanillé et de graines de sésame.

Mettez les biscuits à cuire pendant 12 minutes.