

Merveilles au sésame



Merveilles au sésame

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

300 g de farine + 50 g pour étaler la pâte
1 œuf
200 g de sucre en poudre
100 g de sucre glace
1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
5 cuillères à soupe de graines de sésame blanches
50 g de beurre mou
10 g de levure chimique
1 pincée de sel
huile de friture

Préparation

Mélangez au fouet l'œuf, le beurre, l'extrait d'amande, le sel et le sucre en poudre dans une jatte pour obtenir une crème. Incorporez petit à petit la levure et la farine en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois pour obtenir une pâte. Pétrissez-la pendant 5 min jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et élastique.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Elle doit avoir 1/2 cm d'épaisseur. Découpez-la en carrés avec une roulette crantée. Posez chaque carré dans une assiette contenant le sésame et retournez-le pour que les deux faces soient couvertes de graines.

Préchauffez l'huile de friture à 180°. Plongez les merveilles dans l'huile chaude par petites quantités, laissez-les dorer, et égouttez-les sur du papier absorbant. Servez-les tièdes, saupoudrées de sucre glace.

Le bon accord vin

un riesling

Notes personnelles