

Cookies au deux sésames et oranges confites

Pour une dizaine de cookies

150g de farine

100g de sucre

1 œuf

95g de beurre

100g de chocolat au lait

2 cuil à café de graine de sésame noir

2 cuil à café de graines de sésame blanc

50g d'écorce d'orange confites (ou plus selon les goûts)

Faites fondre le beurre avec le chocolat coupé en morceau, mélangez.

Dans un saladier mélangez le sucre et l'œuf, incorporez la farine, le mélange beurre-chocolat et les écorces d'oranges confites coupées en petits morceaux (très petits pour moi). Quand la pâte est homogène, formez un boudin et filmez le avant de le placer au frigo pendant 1 heure.

Dans un bol mélangez les deux sésames et préchauffez le four à 180°C.

A la sortie du frigo coupez des rondelles de pâte de 1cm d'épaisseur, façonnez-les pour leur donner une jolie forme, aplatissez-les un peu. Posez une face sur le mélange de sésames, appuyez un peu pour que les graines adhèrent à la pâte et déposez les cookies sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 10-12 minutes.