

Sacristains à la marmelade de citron, noisettes et sésame caramélisé

Ingrédients

De la pâte feuilletée

De la marmelade de citron

Quelques noisettes concassées

Des graines de sésame caramélisées

1 œuf pour la dorure

Étalez la pâte feuilletés pour former un grand rectangle, étalez de la marmelade de citron sur la moitié de la pâte, parsemez de noisettes concassées et rabattez la deuxième moitié de pâte par-dessus. Posez le tout sur une plaque de four recouverte e papier cuisson et réservez au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 210°C.

Coupez la pâte en lamelle de 1 à 2 cm de large, torsadez-les, Badigeonnez les avec l'œuf battu, saupoudrez de graines de sésames caramélisées et enfournez à 210°C pendant 15 minutes