

Sablés au citron et au sésame

Pour 15 sablés

200g de farine

100g de beurre mou

2 jaunes d'œufs

80g de sucre

1/2 citron (jus et zeste)

2 cuil à soupe rases de graines de sésame

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le beurre mou puis la farine, le jus et le zeste du citron et enfin les graines de sésame.

Quand la pâte est homogène, formez une boule, filmez-la ou couvrez-la d'un torchon et laissez-la au frais pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 190°C.

Étalez la pâte puis découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et placez-les 15 minutes au frigo le temps que le four finisse de chauffer.

Enfournez les biscuits à 190°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four et préparez le thé.