

Sablés sarrasin-coco-sésame

Pour 16 sablés

100g de farine de blé

150g de farine de sarrasin

125 g de beurre

40 ml d'eau

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

50 g de sucre

2 cuil à soupe de graines de sésame

2 cuil à soupe de coco râpée

Mélanger le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez les farines dans un saladier et mélangez-les avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Incorporez les graines de sésame et la coco râpée. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Filmez-la et laissez-la reposer au moins 30 minutes avant de vous en servir.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, découpez des bandes de 1 à 1.5 cm de large et tressez-les, découpez ensuite les biscuits à l'aide d'un emporte pièce de 8cm de diamètre et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, réservez au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez les biscuits à 200°C pendant 10-12 minutes selon votre four.