

Petits sablés salés aux graines



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Avec ces petits sablés, vous pouvez faire des mini-pizzas en recouvrant de sauce tomates et de fromage, un régal.

Recette proposée par : Isabelle Delaplace

Ingrédients

- 3 cs de graines de sésame noir
- 2 cs de graines de sésame blanc
- 2 cs de graines de lin doré
- 2 cs de graines de tournesol
- 1/2 jus de citron
- 250 g de farine
- 1 cc de levure
- 1 cs de sucre
- 1 œuf
- 125 g de beurre - pommade
- 1 cc de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure.
- 3 Ajoutez ensuite l'œuf, le jus de citron et le beurre pommade. Mélangez à la main jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
- 4 Incorporez les différentes graines et remuez de nouveau.
- 5 Étalez la pâte obtenue et découpez des cercles à l'emporte-pièces.
- 6 Enfournez les biscuits sablés pendant 10 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

