

FEUILLANTINES AU SÉSAME

Ingrédients :

2 blancs d'œufs (≈ 60g)
50 g de beurre clarifié
50 g de farine type 45 ou à défaut type 55
30 g de graines de sésame
Une cuillère à café d'huile de sésame
QS de sel
QS de sucre glace

Ustensiles :

Deux feuilles "Silpast"
Un bol
Une fourchette, une cuillère à café et un fouet inox
Une petite cuillère

Faire fondre doucement le beurre dans une casserole. Dans un bol, mélanger la farine et les 2 blancs d'œufs préalablement cassés à la fourchette. Ajouter une pincée de sel, une pincée de sucre glace, une cuillère à café d'huile de sésame et le beurre fondu. Bien mélanger le tout. Sur une feuille de "Silpast" façonner des petits cercles de pâte de 8 cm de diamètre à l'aide de la petite cuillère et les saupoudrer de graines de sésame. Recouvrir de la seconde feuille de "Silpast" pour éviter le gondolement. Passer la plaque au four chauffé à 210° (thermostat 7) pendant 8 minutes. Surveiller et sortir du four dès que la coloration devient blonde.

A déguster à l'apéritif, ou mieux encore, en accompagnement de quelques langoustines toutes simplement poêlées et accompagnées d'une petite tombée d'épinards au beurre et d'un cordon de sauce au curry !