



SUCETTES AU SESAME DORE RECETTE DE RENE MEILLEUR



50g de beurre, 100g de sucre, 100g de sésame doré, 50g de jus d'orange, 25g de farine, le zeste râpé d'une orange, quelques piques en bois.

Mélanger délicatement le beurre pommade avec le sucre, le sésame, le jus d'orange, la farine tamisée et les zestes.

Réserver quelques heures au réfrigérateur.

Chauffer le four à 190°. Faire de petites tuiles sur une feuille de silpat, déposer au centre un bâtonnet et cuire environ 7 minutes en surveillant la couleur.

Décoller à la spatule à la sortie du four.

Remplir un petit verre avec des graines de sésame doré et piquer les sucettes dedans