

Rings



Ingrédients pour 20 à 30 biscuits

- 350 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 3 oeufs
- 100 g de sucre, sel
- 100 g de beurre fondu + 10 cl d'huile de sésame (ou que du beurre)
- extrait de vanille, fève tonka, 1 cuil. à café de miel
- 20 g de sésame doré, 40 g environ de cacahuètes non salées, +/- des pépites de chocolat

Fouettez 2 oeufs entiers et un jaune (réservé le blanc) avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporez le beurre fondu et l'huile de sésame. Ajoutez la farine, la levure et une pincée de sel. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte souple. Partagez votre pâte en 2 morceaux. Parfumez-en une avec de l'extrait de vanille et l'autre avec de la fève tonka. Couvrez 5 mn.

Préchauffez votre four à 180°.

Coupez des noix de pâte et formez des petits boudins de 8 à 10 cm de long. Déposez-



les en rond dans les empreintes St Honoré (Demarle) ou sur une toile Silpat. Mixez quelques secondes les cacahuètes afin d'obtenir une poudre grossière. Fouettez le blanc d'oeuf avec une cuillère à café de miel. Badigeonnez au pinceau les biscuits. Posez les dans une coupelle contenant soit du sésame, soit des cacahuètes. Ajoutez éventuellement quelques crunchs.

Remettez-les sur votre plaque au fur et à mesure et enfournez 15mn environ à 180°. Laissez refroidir.

Le Flo des saveurs Novembre 2014