



# BISCUITS CROQUANTS-MOELLEUX

## — au Sésame Noir & Cacao —

### . Pour une quinzaine de biscuits .

- . Farine de riz complète / 60g
- . Crème de sésame noir\* / 60g
- . Poudre d'amande blanche / 30g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Cacao en poudre (pur, non sucré) / 20g
- . Pincée de sel
- . Eau froide / 4 càc

\*J'utilise la crème de sésame noir de chez Jean Hervé. Ce n'est pas une pâte de sésame noir pure, mais un mélange de 50% sésame noir et 50% sésame blanc complet !

### Topping :

- . Graines de sésame blanc

- . Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- . Dans votre robot mixeur, versez tous les ingrédients secs : farine, poudre d'amande, sucre, cacao et sel. Mixez jusqu'à obtenir une poudre bien homogène.
- . Faites fondre l'huile de coco à feu doux dans une petite casserole. Il faut qu'elle soit entièrement liquide.
- . Une fois l'huile de coco liquéfiée, retirez du feu et ajoutez la purée de sésame noir dans la casserole. Cela permet de la rendre plus souple, donc beaucoup plus facile à mélanger. Autrement, la purée de sésame a tendance à être assez ferme et compacte, surtout si elle sort du frigo !
- . Mélangez vivement avec un fouet pour homogénéiser le tout.
- . Versez cette préparation dans le robot, par-dessus le mélange sec.
- . Mixez une deuxième fois, jusqu'à ce que la matière grasse ait bien imprégné toute la poudre. Le mélange doit devenir sableux et granuleux. Grattez les parois du bol avec une spatule entre temps si nécessaire, pour faciliter le mixage.
- . Ajoutez enfin les 4 cuillères à café d'eau froide.
- . Mixez une dernière fois, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien homogène, qui forme une grosse boule agglomérée (ou plusieurs boulettes). Encore une fois, n'hésitez pas à gratter les parois du bol entre temps, pour faciliter l'opération.
- . La pâte est prête ! Elle doit être bien souple mais sans être collante, elle est facile à manipuler et n'accroche pas aux doigts. Il n'y a plus qu'à former les biscuits !
- . Chemisez une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé.
- . Formez vos biscuits. Attrapez un morceau de pâte, roulez-le entre vos mains pour former une sorte de boulette, puis aplatissez-le pour obtenir un biscuit.
- . Déposez-les un par un sur la plaque, jusqu'à épuisement de la pâte ! Vous devriez obtenir une quinzaine de petits biscuits.

Suite au verso >



# BISCUITS CROQUANTS-MOELLEUX

## — au Sésame Noir & Cacao —

### . Pour une quinzaine de biscuits .

- . Farine de riz complète / 60g
- . Crème de sésame noir\* / 60g
- . Poudre d'amande blanche / 30g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Cacao en poudre (pur, non sucré) / 20g
- . Pincée de sel
- . Eau froide / 4 càc

\*J'utilise la crème de sésame noir de chez Jean Hervé. Ce n'est pas une pâte de sésame noir pure, mais un mélange de 50% sésame noir et 50% sésame blanc complet !

### **Topping :**

- . Graines de sésame blanc

. Pour finir, parsemez-les de quelques graines de sésame blanc, et appuyez légèrement dessus pour qu'elles restent bien prises dans la pâte.

. Enfournez à mi-hauteur pour 12 minutes environ (à ajuster éventuellement selon votre four et l'épaisseur de vos gâteaux). Pour ma part, ce temps bien précis me donne une texture parfaite !

. A la sortie du four, déposez vos biscuits sur une grille, pour les laisser tiédir tranquillement et atteindre la consistance désirée (la croûte va devenir croquante tandis que l'intérieur restera moelleux).

. Dès qu'ils ont tiédi et durci, n'attendez plus pour déguster, c'est là qu'ils sont le meilleur !

. Si jamais ils ne sont pas consommés dans la journée (mais c'est peu probable), ils peuvent bien sûr se conserver quelques jours dans une boîte en fer hermétique. Ils resteront délicieux mais ils vont légèrement ramollir et perdre de leur côté croquant-moelleux... !

