

◆ BISCUITS AU TAHIN ◆  
*Recette issue du blog de Châtaigne*



**Temps de préparation :**  
**15 minutes**  
**Temps de cuisson :**  
**15 à 17 minutes**

**Ingrédients pour une petite trentaine de biscuits au tahin :** 110g de sucre en poudre – 150g de beurre doux à température ambiante – 3 belles cuillères à soupe de tahin – 1 petit suisse – 1 cuillère à café de vanille en poudre – 240g de farine de blé – graines de sésame

1. **Préchauffer** le four à 180°C.
2. **Dans un saladier**, mélanger avec une cuillère en bois le sucre en poudre au beurre.
3. **Ajouter le tahin**, la vanille en poudre et le petit-suisse. Bien mélanger.
4. **Incorporer** enfin la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. **Sur un plan de travail fariné**, pétrir à la main la pâte obtenue pendant 1 minute pour qu'elle soit bien lisse.
6. **Réaliser** de petites boules de pâtes de 3cm de diamètre environ en les faisant rouler dans la paume de la main.
7. **Les déposer** sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les petites boules de pâte doivent être espacées d'au moins 2cm.
8. **A l'aide d'une fourchette**, appuyer légèrement sur le dessus des boules de pâte pour les marquer de l'empreinte des dents.
9. **Parsemer** de graines de sésame et enfourner pour 15 à 17 minutes. Les biscuits doivent être bien dorés.
10. **Faire refroidir** les biscuits sur une grille à gâteau.
11. **Déguster**. S'il devait rester des biscuits, ils se conservent très bien une dizaine de jours dans un récipient hermétique.