



LOSANGES DE MIEL AU SESAME

Pour 6 personnes

500 grs de graines de sésame

300 grs d'amandes mondées

750 grs de miel (de préférence liquide)

2 cuillères à soupe d'huile

Faire légèrement dorer les graines de sésame à la poêle sans matière grasse. Faire de même avec les amandes.

Verser sésame et amandes dans un mortier et piler grossièrement (ou robot). Faire chauffer le miel à feu moyen. Quand celui-ci est bien liquide, incorporer les fruits secs. Laisser quelques minutes sur le feu en remuant constamment.

Huiler une plaque de cuisson (de préférence revêtement tefal, car cela se décolle mieux, surtout jamais sur du papier sulfurisé cela resterait collé). Y verser la préparation encore chaude. Une fois refroidie, découper en losanges d'environ 5 cm.

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min