Sablés au coco et au sésame

**Ingrédients**

**2 œufs**

**140 g de sucre**

**190 g de noix de coco**

**170 g de farine**

**Vanille en poudre**

**Graines de sésame.**

**Matériel**

**Un saladier**

**Des spatules**

**Des emporte-pièces**

**Un four**

**Cuisson**

10 minutes

**Temps de repos :**

1 heure

**Préparation**

20 minutes

**Etapes**

1 - Mettre la noix de coco dans un saladier.

2 - Verser du sucre roux.

3 - Ajouter de la vanille.

4 - Casser deux œufs.

5 -Verser la farine.

6 - Mélanger le tout, former une boule.

7 - Mettre au frigo pendant 1 heure.

8 - Faire torréfier quelques minutes les graines de sésame dans le four.

**Bonne dégustation**

9 - Prendre de la pâte, faire une boule et l’étaler.

10 - Choisir un emporte-pièce.

11- Découper la pâte à l’aide d’un emporte- pièce.

12- Mettre dans les graines de sésame.

13-Poser sur un papier sulfurisé et cuire au four à 200° pendant 10 minutes.