

Recette – Carré de sésame

Source : Ottawa Citizen

Catégorie : Friandise

Usage Suggéré : Hiver

Ingrédients	Quantité
Caramel de pomme	250ml (1 tasse)
Miel	125ml
Essence de vanille	5ml (1 C. à thé)
Graines de sésame	500ml (2 tasses)
Amandes broyées	250ml (1 tasse)

Préparation à la maison :

1. Préchauffer le four à 140-150 °C,
2. Mélanger tous les ingrédients,
3. Étendre le mélange sur un papier cellophane, sur une plaque à biscuit, en laissant une bordure de 5 cm (2 po.) tout le tour.
4. Placer le tout dans le four à au moins 20cm (8 po.) de l'élément chauffant, et en laissant le porte du four entrouverte, de façon à faciliter l'évaporation.
5. Le mélange prendra de 2 à 6 heures pour sécher. La cuirette est prête lorsque solide mais encore pliable, et s'étire un peu lorsqu'on la déchire.
6. Laisser refroidir.
7. Rouler en gardant le papier cellophane sur la cuirette, et placer dans un sac étanche de façon à garder le contenu bien au sec.