

Sellou

21/09/2003

Ingrédients

- 500 g de farine
- 250 g d'amandes mondées
- 250 g de graines de sésame
- 100 g de beurre
- 125 g de miel
- 1 c. à s. d'anis grillé et pilé
- 1 c. à s. de cannelle
- 2 grains de gomme arabique pilés (facultatif)
- Sucre glace pour la décoration

Préparation

Faire griller les amandes à la poêle ; en réserver une poignée pour la décoration.

Faire griller au four ou à la poêle les graines de sésame, puis faire de même avec la farine, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit dorée, ensuite la faire passer au tamis.

Hacher grossièrement les amandes au robot. Les mettre dans un grand plat.

Y ajouter la farine dorée, les graines de sésame, l'anis, la cannelle et la gomme arabique.

Bien malaxer le tout puis incorporer le beurre fondu et le miel, petit à petit, en remuant, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et le beurre bien absorbé.

Le disposer dans un plat, de manière à former une pyramide. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec le reste des amandes grillées.

Zohra - Yabiladi.com

<http://www.yabiladi.com/article.php?cat=cuisine&id=20>