

# CAP Océan

## GRESSINS AU SÉSAME MAISON AUX RILLETTES ET TARTINABLES CAP Océan



|  x6 |

### INGRÉDIENTS

*Pour 30 gressins environ (5 pièces par personne)*

- 180g de farine T55
- 120g d'eau tiède
- 1 cuillerée à café de levure de boulanger
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de graines sésame
- Du sel

### Pour dipper

Rillettes et tartinables Cap Océan de votre choix

### MATÉRIEL

- Un four traditionnel
- Un rouleau à pâtisserie
- Un saladier
- Un saladier

### RÉALISATION

Versez la farine, la levure, l'eau, l'huile, les graines de sésame et le sel dans la cuve du robot.

Pétrissez l'ensemble des ingrédients pendant 10 min puis laissez reposer la pâte 1h (dans un endroit tiède).

Reprenez la pâte et chassez l'air avec la paume de la main.

Farinez le plan de travail et étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découpez des bandes d'½ cm de large sur 15 cm de longueur et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 10 à 12 min à 180 °C.

Disposez autant de rillettes et de tartinables que vous souhaitez.

Vous êtes prêts à dipper !

**NB :** Cette recette peut aussi être réalisée avec tous les produits de la gamme « Rillettes et Tartinables » de Cap Océan.