

GOMASIO



Ingrédients

**12 càs de sésame blond bio
2 càs de gros sel de guérand**

Préparation

**Mettre les ingrédients dans une poêle à feu doux et tourner régulièrement
Lorsque les graines commencent à sauter,
Retirer du feu**

**Mixer très peu de temps pour concasser le sésame sans que ce le mélange soit trop en
poudre ou en pâte
Laisser refroidir puis mettre dans un pot en verre
Se conserve très bien à l'abri de la lumière
Se mange dans les salades ou pour rehausser le goût du repas**