



Tahini maison

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

250 g de graines de sésame
2 cuil à soupe d'huile d'olive

Grillez les graines

2 options s'offrent à vous.

La première, placez les graines de sésame dans une poêle à sec sur feu moyen, et remuez régulièrement avec une cuillère en bois.

Grillez les graines jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées et parfumées, pas plus 5 min, ça va très vite !

La deuxième, préchauffez le four à 180°C. Etalez les graines de sésame sur une plaque à pâtisserie.

Griller les graines, en remuant une ou deux fois, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et parfumées, environ 5 min.

La pâte de sésame

Placez les graines de sésame encore chaude dans un mixeur. Il est très important que les graines soient chaudes car c'est leur chaleur combinée à l'huile d'olive qui va faire que vous allez obtenir une belle pâte lisse.

Ajoutez l'huile d'olive petit à petit dans le mixeur et continuez le mélange pendant 1 à 2 min, en raclant les bords si nécessaire.

Vous allez obtenir une pâte épaisse et assez lisse.

Pour du tahini plus lisse : ajoutez plus d'huile, 1 à 2 cuil à soupe à la fois, et mixez.

Saler votre tahini si vous le souhaitez.

Conservez le tahini

Versez le tahini dans un récipient hermétique.

Conservez cette pâte au frais pendant un mois ou plus.

Si le mélange se déphase, secouez le tahini pour que tout se rassemble à nouveau.