



Diluez la levure de boulanger dans 5 cl d'eau tiède.

Râpez finement la mimolette.

Dans un saladier, mettez la farine. Creusez un puits et ajoutez le sel, le sucre, l'huile d'olive, la levure délayée et la mimolette râpée. Mélangez avec les doigts puis pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique. Formez une boule. Mettez la pâte dans le saladier, couvrez avec un torchon humide et laissez-la gonfler pendant 30 mn à température ambiante.

Préchauffez votre four à 170°C.

Détaillez la boule de pâte en une dizaine de petits pâtons puis roulez-les sur le plan de travail (ne le farinez pas car les graines n'adhèreraient pas), ou entre vos mains, pour les allonger et former des gressins de +/- 10 cm de long.

Versez les graines de sésame sur une assiette. Roulez-y chaque gressin. Façonnez-les de nouveau entre vos mains pour que les graines adhèrent bien à la pâte.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et disposez les gressins côte à côte sans qu'ils se touchent.

Enfournez et faites cuire pendant 15 à 20 mn (selon votre four), jusqu'à ce que les gressins soient légèrement dorés.

Disposez-les sur un plat de service et servez-les tièdes ou froids. Une fois froids, ils se conservent dans une boîte hermétique pendant quelques jours.



Pour que la pâte n'accroche pas aux doigts, pensez à les huiler.

Si vous utilisez un pâton de pâte à pizza, incorporez la mimolette râpée au fur et à mesure, en la pétrissant bien. N'achetez pas de pâte à pizza déjà étalée, vous n'arriveriez pas à intégrer correctement la mimolette et vous auriez du mal à faire des gressins bien ronds (j'ai déjà essayé et c'était raté ! ;-)).

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour une dizaine de gressins

Pour la pâte :

100 g de farine
2,5 g de levure de boulanger
3 g de sel
2,5 g de sucre en poudre
2 cl d'huile d'olive

Pour la garniture :

15 g de mimolette vieille
2 c. à soupe de graines de sésame

Variantes :

Si vous n'avez pas le temps de faire la pâte, achetez une boule de pâte à pizza chez Picard.

Vous pouvez remplacer le sésame par du pavot, c'est d'ailleurs le cas dans la recette originelle.

Vous pouvez mettre d'autres fromages : comté, emmenthal, gruyère suisse, etc., voire même des fromages avec plus de caractère comme du roquefort ou du stilton. Une autre version qui est très sympa : mettez 60 g d'olives noires dénoyautées, que vous hacherez grossièrement, avec 30 g de parmesan râpé.

