

Gomasio maison, condiment japonais

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		5 min
Repos :		30 min
Cuisson :		4 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS



Pour le gomasio

90 g de graines de sésame 10 g de gros sel de Gruissan

Pour le conditionnement et l'utilisation

1 toile Silpat 1 pot de type à confiture

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LE GOMASIO					
Verser le sésame et le gros sel dans le bol. Faire griller à sec (sans rien ajouter) 4 minutes 30 - 100°C - vitesse 3. (panier inox retourné) NB: ça fume un peu.		4 min 30 sec	100 °C	3	
Mixer grossièrement par 2 tours - fonction TURBO. (panier inox à l'envers)					2T
POUR LE CONDITIONNEMENT ET L'UTILISATION					
Mélanger immédiatement dans le bol à l'aide de la fine spatule pour racler les bords. Vider le bol sur la Silpat et étaler. Laisser refroidir complètement avant de verser dans un petit récipient beSAVE ou un pot de type à confiture.				0	
UTILISATION du gomasio : en remplacement du sel à table, très apprécié aussi sur les salades, les tomates, les crudités, sans gluten remplacera les paillettes de son...				0	