

Gâteau au sésame noir

75 g de pâte de sésame noir

75 g de yaourt

25 g de miel

60 g de sucre blond

2 oeufs

160 g de farine de blé T65 ou T80

1 c. à café de poudre à lever

Sésame noir pour saupoudrer

Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger les ingrédients dans l'ordre, à l'aide d'un batteur électrique. Verser la pâte dans un moule à cake chemisé de papier cuisson. Décorer de graines de sésame noir. Enfourner pour 30 mn. Laisser refroidir.