



TUILES AUX AMANDES

– 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 100g de sucre en poudre
- 30g de farine
- 35g de beurre
- 2 blancs d'oeuf
- 40g d'amandes effilées

USTENSILES

- Fouet
- Plaque allant au four
- Papier cuisson
- Rouleau à pâtisserie

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 10 minutes

MÉTHODE

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Fouetter les blancs d'oeuf avec le sucre sans faire monter. Ajouter la farine et le beurre fondu.

Sur une plaque allant au four, déposer du papier cuisson, le beurrer et fariner.

Déposer des petits tas (une cuillère à café) sur la plaque et veiller à bien les espacer.

Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner 10 minutes, bien surveiller la cuisson (les tuiles doivent être dorées sur les côtés).

Retirer les tuiles et les déposer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie. Laisser refroidir.

Déguster avec le sorbet.