

Tuiles aux amandes

Ingrédients :

2 blancs d'oeuf

50 gr de sucre glace

30 gr de beurre salé fondu

30 gr de farine

40 gr d'amandes effilées

20 gr de poudre d'amande

Préchauffez le four à 210°C (th 7)

Fouettez les blancs avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux, incorporez ensuite la farine puis le beurre fondu puis la poudre d'amande, tout en mélangeant avec une spatule.

Beurrez la plaque de votre four et farinez la légèrement. Déposez des petits tas de pâte espacés d'environ 3 cm. Lissez les tas avec la lame d'un couteau et parsemez d'amandes effilées. Cuire 8 mn.

Roulez les tuiles "à chaud", dès la sortie du four en les posant sur un rouleau à pâtisserie ou sur un moule à tuiles , moi j'ai utilisé un moules à baguette

