

Tuiles d'amandes

Ingrédients :

- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre semoule
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de farine tamisée
- 100 g d'amandes effilées

Recette :

- Dans un saladier, mélanger avec une spatule en bois le beurre, le sucre et les blancs d'œufs.
- Incorporer ensuite la farine tamisée.
- Disposer 6 petits tas de pâte bien espacés les uns des autres sur une plaque du four recouverte de papier cuisson.
- Les étaler ensuite en rond (veiller à ce que l'épaisseur des disques ne dépasse pas 2 mm).
- Parsemer chaque tuile de quelques amandes effilées.

Cuisson :

Four très chaud 220° (ou thermostat 7-8) jusqu'à ce que les bords des tuiles soient colorés au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus).

Astuces :

- Faire griller les amandes au four pendant quelques minutes avant de les parsemer sur les tuiles pour qu'elles soient plus croustillantes.
- Se munir d'un bol rempli d'eau et d'une petite cuillère que l'on trempe dans ce dernier afin d'étaler les tuiles en rond. La pâte ne colle pas : c'est plus facile !
- Dès la sortie du four sans perdre un instant, se munir d'une spatule et placer chaque tuile encore molle sur une tasse renversée. Les tuiles prendront donc une forme courbée : d'où le nom de tuile !