

# Tuiles caramélisées

## Ingrédients

- 70 gr de sucre glace
- 25 g de graines de sésame ou amandes ou noisettes concassées
- 2.5 cl de jus d'orange
- 20 gr de beurre doux ou  $\frac{1}{2}$  sel
- 20 gr de farine

## Pratique

Mélanger le sucre glace, la farine et les graines de sésame avec le beurre fondu et le jus d'orange, puis réserver le tout au frais.

Sur une toile de cuisson en silicone, déposer des tas de pâte de la grosseur d'une petite cuillère en les espaçant suffisamment car ils vont s'étaler à la cuisson et cuire dans un four préchauffé à 200 °C (th.7) pendant 5 min environ.

Dès que les tuiles commencent à colorer, les retirer et attendre que la plaque refroidisse légèrement. Plier les tuiles encore bien chaudes et souples de la forme désirée et laisser refroidir pour qu'elles se figent.

Entreposer dans un récipient hermétique à l'abri de l'humidité.

Pour la cuisson, fiez-vous à la couleur caramel des tuiles plus qu'au temps, de la même manière la température n'est pas importante pour cette recette, tant que le four est au-dessus de 150°C, vous arriverez à les cuire.