

Tuiles aux amandes croustillantes



INGREDIENTS pour 6 personnes

15g de farine , 125 g de sucre en poudre, 1/2 gousse vanille, 25 g de beurre fondu, 1230g d'amandes effilées, 2 blancs d'oeufs

Préparation de la pâte

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Mélangez le sucre avec la farine et les amandes. Grattez 1/2 gousse de vanille et ajoutez-la. Ajoutez les blancs d'oeufs puis versez le beurre. 1 Repos 2 Filmez et réservez au frais pendant 30 min.

Formation des tuiles

Préchauffez le four à 160°C (le four doit être bien chaud pour la cuisson). Beurrez votre plaque à pâtisserie. Disposez des petits tas de pâte (5 à 6 /plaque). Utilisez une fourchette que vous tremperez au fur et à mesure dans un bol d'eau pour étaler les tas de pâte. 3 Cuisson 4 Enfournez pour 10/12 min environ. Refroidissement Dès la sortie du four, utilisez une spatule très fine ou un grand couteau très fin pour décoller les tuiles et posez-les sur une plaque à tuiles, ou un rouleau à pâtisserie

Vaison Accueil – Atelier 25 juin 2025 – Recette Eliane, cuisinée par Mireille et Linda