

Ingrédients pour environ 40 belles tuiles aux amandes :

40 gr farine T55 bio ou ordinaire

230 gr de sucre semoule

1 pincée de sel

140 gr de blancs d'oeufs (environ 4 à 5 oeufs) les jaunes restants vous pouvez faire une crème pâtissière

50 gr de beurre fondu

250 gr d'amandes effilées

Méthode de travail :

Préparez tous les ingrédients en premier.

Dans un cul de poule ou saladier mélangez la farine , le sel , le sucre.

Ajoutez à ce mélange les blancs d'oeufs non battus.

Bien mélanger l'ensemble.

Ajoutez les amandes effilées.

Mélangez bien.

Ajoutez le beurre fondu.

Bien remuez avec une cuillère en bois.

Prendre une plaque à pâtisserie , la graisser avec une bombe agent de démoulage ou avec de la margarine fondue et passée avec un pinceau.

Posez sur la plaque la valeur d'une cuillère café de pâte que vous écrasée avec une fourchette trempée dans du lait pour éviter de coller et en évitant de laisser des trous.

Faire 3x3 rangées pas plus sinon elles vont se coller entre elles.

Faire chauffer le four préalablement à 180°.

Enfournez la plaque avec ses 9 futures tuiles.

Cuire jusqu'à coloration brune en périmètre et légèrement moins foncé au centre de chaque tuile.

Ensuite sortez la plaque du four et avec une spatule plate métallique décoller une à une les tuiles

et les poser sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille pour leur donner un galbe cintré

(la pâte chaude se façonnant très bien avant de se durcir et croustillante sous la dent)

Laisser refroidir une fois galbées , elles se gardent très bien dans un récipient en plastique genre tupperware si vous ne les mangez pas toutes avant.

Et très bonne Dégustation !