



TUILES A L'ORANGE

250 g de sucre glace - 60 g de farine - 1 ou 2 oranges non traitées (personnellement j'ai mis 1 citron, je n'avais pas d'orange) - 30 g d'amandes en poudre - 80 g d'amandes effilées - 100 g de beurre -

Préchauffez le four à 180° (th 6-7). Râpez le zeste de l'agrumes choisi. Réservez. Pressez le jus.

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Versez dans un saladier le jus de fruit, le zeste, le sucre glace et la farine. Mélangez le tout, puis ajoutez le beurre fondu tiède, les amandes moulues et les amandes effilées. Mélangez très délicatement pour éviter de casser les amandes.

Beurrez une plaque antiadhésive ou posez un tapis silicone sur la plaque. A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des petits tas en les espaçant de 15 cm. Aplatissez-les à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau froide et donnez-leur une forme ronde.

Enfournez, laissez cuire 10 min. en surveillant la couleur. Sortez la plaque, laissez les tuiles reprendre un peu de consistance, puis décollez-les avec une spatule et posez-les sur le moule à tuiles ou sur un rouleau à pâtisserie. Laissez refroidir. Recommencez l'opération pour réaliser une autre fournée de tuiles.

Conseils : peuvent se conserver 3 jours dans une boîte isotherme. La préparation non cuite se conserve une semaine au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr