



## Tuiles aux noix

*Avec 2 blancs d'œufs*

Ces petites tuiles au bon goût de noix permettent de réutiliser les blancs d'œufs. Excellentes avec une glace. On peut remplacer les noix par des noisettes.

**Ingrédients** (20/25 tuiles de 6 à 8cm de diamètre) :

- \* 2 blancs d'œuf
- \* 50g de sucre en poudre
- \* 50g de farine
- \* 50g de beurre
- \* 50g de noix



### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre au micro-ondes et laisser le refroidir à température ambiante.

Casser les noix et mixer les cerneaux (pas trop fins mais sans gros morceaux).

Dans un saladier, battre légèrement les blancs d'œuf avec un fouet pour les faire mousser.

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Ajouter la farine et mélanger.

Ajouter enfin les noix mixées et mélanger.

Fouetter pour que cela devienne bien homogène.

La pâte est un peu épaisse et collante.

Sur une tôle recouverte de papier sulfurisé, faire des petits disques d'environ 6 à 8cm de diamètre en étalant avec une cuillère à soupe. Attention à ne pas faire trop fin (il ne faut pas voir le papier sulfurisé à travers la pâte).

Enfourner pour 6 à 8 minutes.

La tuile est cuite quand le tour est déjà bien doré. Attention, cela noircit vite !

Immédiatement après la sortie du four, décoller la tuile et la poser sur la forme pour qu'elle s'arrondisse.

Puis, laisser refroidir sur une grille.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de l'appareil à tuiles.

Se conserve quelques jours dans une boîte métallique.

### **Astuces :**

Si on aime les tuiles bien cuites, faire des disques de pâte crue ultrafins.

Plus le disque est grand, plus la tuile sera arrondie mais ne pas dépasser 10cm de diamètre.

Si vous n'avez pas de tôle pour onduler la tuile, vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie.

Pour cette opération, il vaut mieux être 2 car il faut agir rapidement puisque la tuile durcit très vite lorsqu'elle est sortie du four. Donc pendant qu'une personne décolle la tuile avec une spatule, la 2<sup>ème</sup> pousse les bouts de la tuile sur la forme pour qu'elle s'arrondisse bien mais c'est chaud...

J'utilise les 2 jaunes d'œuf pour faire mes p'tits gâteaux préférés : les rhum bredele.

On peut faire aussi des Hélénettes.