

Tuiles aux amandes

(3 blancs d'œufs)

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Ces petites tuiles aux amandes permettent de réutiliser les blancs d'œufs.
Finissent parfaitement un repas ou accompagnent un bon p'tit goûter.

Ingrédients (20 tuiles) :

- * 3 blancs d'œuf
- * 200g d'amandes en poudre
- * 180 g de sucre en poudre
- * 30g de farine
- * 40g de beurre fondu



Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

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

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

Ajouter les amandes et mélanger.

C'est épais donc continuer la recette avec une spatule en bois.

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter la farine et mélanger.

Ajouter enfin le beurre fondu et mélanger.

Mélanger pour que cela devienne homogène.

La pâte est collante.

Sur une tôle recouverte de papier sulfurisé, faire des petits disques d'environ 8cm de diamètre en étalant avec une cuillère à soupe.

Enfourner pour 7 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 et déguster.

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

Se conserve quelques jours dans une boîte métallique.

Astuces :

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^{ème} pousse les bouts de la tuile sur la forme pour qu'elle s'arrondisse bien mais c'est chaud...

J'utilise les 3 jaunes d'œuf pour faire mes p'tits gâteaux préférés : les rhum bredele.