



Tuiles dentelles aux amandes



Préparation : 30' + 3 H de pause + cuisson

Matériel : 1 cuillère en bois + 1 saladier + papier sulfurisé

Ingrédients pour 4 personnes :

- 125 g d'amandes hachées
- 250 g de sucre
- 60 g de farine
- 1 dl de jus d'orange
- 125 g de beurre fondu
- zestes d'oranges et de citron

Préparation :

- Préchauffez votre four à th. 6 (180°C)
- Mélangez l'ensemble des ingrédients et laissez au frais pendant 3 heures
- Déposez sur une plaque de papier sulfurisé des petits tas de pâte de la taille d'une noix environ. Laissez un espace suffisant entre chaque tas, la pâte va s'étaler durant la cuisson
- Enfournez et laissez cuire jusqu'à coloration
- Au terme de la cuisson, faites glisser la feuille de cuisson sur le plan de travail froid et décollez vos tuiles. Moulez-les immédiatement dans une gouttière (comme celles que l'on utilise pour faire cuire les baguettes par exemple). Si vous n'en possédez pas, utilisez un rouleau à pâtisserie