

TUILES AUX AMANDES



Ingrédients pour 4 personnes :

125g d'amandes effilées – 150g de sucre poudre – 145 g d'œufs – 75 g
De beurre fondu – 60 g de farine – un peu de beurre fondu

Préparation :

Allumer le four à 180°. Faire fondre tout doucement le beurre de manière
A ce qu'il soit juste tiède. Mélanger les amandes, le sucre, la farine ensemble. Ajouter les blancs d'œufs
puis le beurre fondu tiède. Laisser la préparation reposer minimum 15 minutes

Beurrer une plaque à cuisson avec un pinceau. Déposer des petits tas en les aplatissant avec une
fourchette afin de former des ronds de 7cm environ pas trop rapprochés afin d'éviter qu'ils ne se
touchent à la cuisson. Cuire les tuiles environ 5 à 8 minutes selon votre four afin qu'elles soient dorées.
Dès la sortie du four décoller les tuiles et les déposer à cheval sur une forme fine cylindrique pour leur
donner leur forme. Nettoyer et beurrer la plaque entre chaque cuisson pour qu'elles n'attachent pas.
Il est très important de décoller les tuiles dès leur sortie du four sinon l'opération devient vite
impossible.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018