**Fiche de recette / planification**

| Nom | Date |
| --- | --- |
| Marcelo Pereira | 07-07-17 |
| Thème | Références |
| Décorations | Internet |

| Mets : | Tuiles dentelles |
| --- | --- |
| Méthodes de cuisson : | Sauter |
| Temps de préparation : | 5 minutes |
| Temps de cuisson : | 2 minutes environ |
| Ingrédients pour : | Une trentaine de tuiles |

| Quantités | Ingrédients | Mise en place / préparation |
| --- | --- | --- |
| 200 G | Huile d'olive/colza | **Mise en place :** |
| 125 G | Eau | Mélanger l'huile, l'eau la farine et le colorant. |
| 25 G | Farine | **Préparation :** |
| Selon volontée | Colorant en poudre ou liquide | Dans une poêle moyennement chaude verser un peu de la préparation à l'aide d'une petite louche ou une cuillère et attender que les trous ce forment. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

| Présentation : |
| --- |
| Dressage : Sur assiette |
| Décoration : |
| Vaisselle : |
| BPF : Prévoir une plaque avec du papier absorbant où vous pourrez posez vos tuiles et ainsi pomper le reste de la matière grasse. |