

Les Tuiles aux Amandes

Ingédients

3 blancs d'œufs
150g de sucre en poudre
75 g d'amandes effilées, torréfiées à sec dans la poêle
52,5 g de beurre
45 g de farine

Préparation

1. Préchauffer le four à 170 °C.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes, puis le laisser refroidir.
3. Torrifier les amandes : le mettre dans une poêle, à sec, feu doux, et laisser dorer pendant environ 10 minutes (il faut remuer de temps en temps). Les amandes sont prêtes lorsque le bord de certaines devient marron.
4. Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre, sans les faire monter.
5. Ajouter la farine et le beurre fondu.
6. Sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé, déposer des petits tas de pâte, l'équivalent d'une cuillère à café, assez espacés. Une plaque 60x60 peut contenir 16 biscuits. Etaler ces petits tas avec le dos de la cuillère.
7. Parsemer d'amandes effilées
8. Faire cuire 10 minutes au four. Les tuiles doivent être dorées sur les bords.
9. Facultatif : retirer les tuiles et les placer sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée. Laisser refroidir et durcir.

Ces tuiles se conservent plusieurs jours dans une boîte métallique sans perdre de leur croustillance.