## Tuiles aux Amandes de ma Grand-Mère

## Pour une trentaine de tuiles :

•	125	g	ď	'amandes	effi]	lées
---	-----	---	---	----------	-------	------

- 90 g de sucre
- 50 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
- 2. Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
- 3. Verser ensuite le beurre fondu puis fouetter à nouveau.
- 4. Incorporer d'une traite la farine avec le sel.
- 5. Ajouter petit à petit les amandes effilées jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
- 6. Sur une plaque cuisson recouverte de papier sulfurisé, ajouter une cuillère à café de pâte puis l'étaler en formant un cercle et en ayant la même épaisseur à chaque endroit.
- 7. Renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit pleine.
- 8. Enfourner pour une quinzaine de minutes : les bords des tuiles doivent être bien dorés et le centre encore blanc.
- 9. A la sortie du four et sans tarder, disposer les tuiles encore très chaudes sur un rouleau à pâtisserie. Ainsi elles refroidiront et prendront la forme d'une tuile : c'est prêt! □
  - $\square$  Ces délicieuses tuiles sont celles que ma grand-mère me fait depuis que je suis tout petit! C'est un vrai régal et c'est une gourmandise à laquelle il est difficile de résister!  $\square$



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

