

Tuiles aux amandes

Amandes effilées ou hachées : 250 g
Sucre semoule ou sucre glace : 250 g
Farine T55 tamisée : 50 g
Beurre fondu froid : 100 g
Pincée de fleur de sel
Blancs d'œuf : 5 (environ 175 g)
Vanille : une gousse ou vanille en poudre ou vanille liquide

Préchauffer le four à 170 °C.

Préparer une plaque légèrement graissée.

Dans un récipient verser les blancs d'œuf et le sucre, puis mélanger énergiquement jusqu'à ce que ça mousse un peu. Incorporer le beurre fondu, une pincée de fleur de sel et la vanille. Ajouter la farine et mélanger. Puis ajouter les amandes et mélanger l'ensemble jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.

Prendre une petite quantité à la cuillère et déposer sur la plaque. Déposer en quinconce et laisser des espaces car l'appareil va s'étaler.

Tremper une fourchette dans l'eau froide et venir aplatir l'appareil en donnant une forme la plus arrondie possible.

Enfourner à 170 °C.

Sortir du four quand les tuiles ont commencé à blondir. Les décoller une à une avec un triangle et les disposer immédiatement dans une « gouttière » (ou, à défaut de « gouttière », sur une bouteille ou un rouleau à pâtisserie). Quand les tuiles ont durci, elles sont terminées.

Les stocker dans une boîte bien hermétique (en fer si possible). Les tuiles peuvent se conserver une quinzaine de jours, mais attention, les tuiles craignent l'humidité.
