

LES TUILES DENTELLES



Ingrédients pour 4 personnes:

60 g de jus d'orange
120 g de sucre glace
60 g de beurre
50 g de farine
60 g d'amandes mondées concassées
Brisures de pralines et d'amandes à ajouter selon les envies

Préparation de la recette Les tuiles dentelles

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire fondre le beurre. Le laisser légèrement refroidir.
3. Dans un récipient, mélangez le sucre, la farine, le jus d'orange et le beurre fondu. Rajouter les amandes en dernier.
4. Laisser reposer la pâte quelques heures au réfrigérateur.
5. Etaler des petits tas de pâte sur des plaques anti-adhésives ou des plaques recouvertes de papier cuisson. Enfourner 5 à 6 minutes.
- 6 : Mouler les tuiles à la sortie du four sur la forme désirée.
- 7 : Conserver au sec et au frais dans une boîte en fer.

Astuce :

- ? On peut remplacer le jus d'orange par du jus de pamplemousse ou encore ajouter à l'appareil des brisures d'amandes ou des pralines finement broyées.
- ? On peut mouler les tuiles sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille entourée d'un film alimentaire
- ? Réaliser des tuiles en tulipes ou en cornets pour servir la glace.