

Tuiles aux amandes



Tuiles normandes

Tuiles faciles

Pour 15 tuiles

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

2 blancs d'œuf
60 g de sucre
60 g de farine
35 g de beurre
amandes effilées

Préparation :

Battez légèrement les blancs à la fourchette.

Incorporez le sucre, la farine et le beurre, et quelques amandes effilées.

Avec une petite cuillère, étalez la pâte en forme de rond sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Parsemez d'amandes effilées. Comptez environ 6 ronds par plaque.

Faites cuire dans le four préchauffé à 180°C.

Les tuiles sont cuites quand les bords commencent à [dorer](#).

Sortir les tuiles une à une et disposez-les sur un rouleau à pâtisserie, une bouteille ou autre selon la forme que vous souhaitez.

Voici tout d'abord les consistances des 2 pâtes:

Dans les 2 cas, j'ai rajouté des arômes à la pâte. De l'arôme de vanille pour une portion, et de l'arôme d'amande amère pour l'autre. Le procédé, une fois la pâte prête était le même:

1) Etaler de petits cercles de pâtes (l'équivalent d'une petite cuillère à soupe de pâte) sur un papier sulfurisé. Bien les espacer car ils s'étalent à la cuisson.



2) Faire cuire la plaque ainsi préparée selon le temps indiqué dans la recette correspondante. Et déposer, une à une, les tuiles encore chaudes sur un rouleau à tapisserie. Pour leur donner leur forme de "tuiles".

Attention, il faut toutes les déposer sur le rouleau à peine sorties du four, sinon elles durcissent.



3) Une fois durcies, les tuiles sont prêtes, il suffit de les laisser refroidir dans un plat.

Conclusion

La recette de tuiles normandes est plus simple à préparer, il y a moins d'ingrédients, et il n'y a pas à battre les œufs. Les tuiles sont plus épaisses au final, donc moins croquantes. Mais elles ont un goût excellent.