



Pour accompagner un soupe de melon au basilic bien fraîche que j'ai servi en dessert un jour de grosse chaleur j'ai eu envie de petites tuiles, au basilic elles aussi et tout le monde a beaucoup aimé le côté croustillant associé à la douceur de cette soupe un peu poivrée.

TUILES AU BASILIC



50 g de sucre
60 g de poudre d'amandes
30 g de beurre mou
30 g de crème fraîche épaisse
3 feuilles de basilic ciselé

La veille, mélanger les ingrédients dans l'ordre où ils sont énumérés en ajoutant le basilic une fois le mélange fait.

Faire un boudin de 4cm de diamètre environ et le réserver dans un film alimentaire au frigo, 4 heures minimum et tout une nuit si possible.

Le lendemain, préchauffer le four à 200-210°, couper des rondelles de 6 mm d'épaisseur et les disposer sur une plaque en les séparant de façon importante, elles s'étalent énormément à la cuisson. Enfourner-les pour 5 à 6 mn et les laisser refroidir avant de les disposer sur un plat en prenant bien soin de ne pas les briser, elles sont fragiles mais c'est ce qui fait leur charme.

Servir dans des verres, des coupes ou des petits bols, donner un ou deux tours de moulin à poivre, et poser une tuile sur le dessus du contenant.

Les tuiles restantes seront servies à part.