



# LA FICHE RECETTE N°1



## Bec sucré Bec salé

### TUILES AUX ORANGES

#### Pour 20 tuiles :

- 100 g d'amandes effilées
- la peau de 2 oranges (non traitées) détaillée en très petits cubes
- le jus d'une demie orange
- 90 g de beurre doux fondu
- 30 g de farine
- 100 g de sucre glace



Votre pâte à tuile se prépare la veille de son utilisation.

Mêlez le jus d'orange avec le sucre glace et la farine. Ajoutez le beurre fondu, puis les zestes d'orange et les amandes. Mélangez bien et laissez reposer cette pâte pendant une nuit au réfrigérateur.

Allumez votre four th.180° .

Étalez une cuillère à café de pâtes et écrasez la un peu avec le dos d'une fourchette pour former une tuile. Espacez bien les pâtons qui s'étaleront encore à la cuisson. Passez au four jusqu'à franche coloration.

Sortez du four et laissez tranquillement refroidir quelques minutes pour pouvoir décoller délicatement les biscuits à l'aide d'une spatule en fer avant de les laisser refroidir sur une assiette, ou sur une grille à pâtisserie.

Valala

*NB : Avec cette pâte à tuiles, vous pouvez également réaliser de délicieux florentins*

*Vous avez téléchargé cette recette à l'adresse : <http://becsucrebecsale.canalblog.com>*