



TUILES A LA FEVE TONKA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 10 mn par plaque

Pour une trentaine de tuiles:

130 g d'amandes effilées

110 g de sucre semoule

20 g de farine

10 cl de blanc d'œufs

30 g de beurre mou

¼ de fève tonka râpée

La veille ou au minimum 2 heures avant.

Faire fondre doucement le beurre pour qu'il ne soit pas trop chaud. Réserver.

Dans un petit saladier, mélanger les amandes, la farine, le sucre et la fève tonka râpée. Ajouter les blancs d'œufs et le beurre fondu. Réserver.

Cuisson:

Préchauffer le four à 170°.

Prendre l'équivalent d'une noix de l'appareil à tuiles et étaler la pâte à la taille choisie sur une plaque garnie d'une feuille en silicone en vous aidant du plat des dents d'une fourchette. Espacer suffisamment les ronds car ils vont s'étaler à la cuisson et veiller à ce que l'épaisseur soit égale partout pour faciliter une cuisson régulière. Pour ma part, j'ai mis 10 ronds par plaque).

Enfourner la première plaque une dizaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

A la sortie du four, détacher les tuiles avec une spatule et les laisser refroidir sur un rouleau à pâtisserie (ou mieux sur un tuyau en PVC), et recommencer avec le reste de l'appareil pendant que la première fournée refroidit.