

Tuiles

Ingrédients :

- 9 blancs d'œufs
- 70 gr de sucre
- 140 gr de beurre
- 120 gr de farine
- Noix et amandes hachées grossièrement
- Quelques poignées d'orties presque sèches
Et ciselées finement

Préparation :

Faire fondre le beurre

Battre les blancs et le sucre sans faire monter

Ajouter le beurre et la farine

Préchauffer votre four à 165 degrés

Sur une plaque allant au four, déposer des tas de la contenance d'une petite cuillère à café. Elargir le cercle en l'étalant avec le dos de la cuillère.

Déposer sur chaque tuile une pincée de noix amandes voir noisette à la place.

Et une ou deux pincées d'ortie.

Enfourner 10 mn, les tuiles doivent être dorées sur les côtés

Variante

A la place des orties j'ai ajouté quelques grains de chocolat au lait ça peut être aussi du chocolat noir selon les goûts de chacun et un saupoudrage de fleurs de reine des près.

La tuile se prête à toutes les idées salées ou sucrées alors à vous de jouer !