

Tuiles aux oranges

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 25 tuiles :

• 100 g de farine • 50 g de beurre • 3 blancs d'oeufs • zeste d'une 1/2 orange (ou une entière si vous voulez un goût plus prononcé) • 60 g de sucre • 40 g de purée d'amandes blanches • 40 g de lait

Allumer le four th6, 180°C.

Faire fondre le beurre et laisser tiédir. Couper les zestes finement.

Dans un saladier, fouetter les blancs avec la farine, le beurre fondu, les zestes d'orange, le sucre, la purée d'amandes, et le lait.

Sur une plaque anti-adhésive, déposer des petits tas de pâte ronds ou ovales, en les espaçant bien (j'en ai mis 6 rondes ou 8 longues max par plaque).

Enfourner pour 8 à 10 minutes. Les bords doivent bien dorer, mais le centre doit rester clair.

Sortir du four. Si vous souhaitez leur donner une forme "gondolée", les déposer tout de suite sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille et appuyer dessus délicatement avec un torchon propre. Laisser complètement refroidir.