



Recette

Tuiles aux amandes

Pour : 80 pièces

Degré de difficulté : 3/5

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Matériel : casserole, spatule, natte de cuisson

- Ingrédients -

5 cl de crème

50 g de glucose

100 g de sucre

40 g de beurre

50 g d'amandes pâtisseries (encore plus fines)

50 g d'amandes effilées

- Préparation -

Cuire dans une casserole la crème, le glucose, le sucre et le beurre à 114°C, puis mélanger les amandes.

Etendre la masse sur une plaque à 5 millimètres, laisser refroidir et couper des carrés de 2 x 2 centimètres.

Cuire 15 minutes à 170°C.

- Conseils & Conservation -

Laisser refroidir à plat. Légères, les tuiles aux amandes accompagnent très agréablement le café à la fin d'un repas.

Les tuiles aux amandes se conservent 2 semaines dans une boîte en fer. Pour éviter l'humidité, mettre des morceaux de sucre dans la boîte.

