

Tuiles aux amandes de Michel

Ingrédients :

60g de blancs d'œufs (1 blanc =30g)
100g de sucre en poudre
50g d'amandes effilées
35g de beurre
30g de farine



C'est parti :

Préchauffer le four 160°C environ

- 1/ Faire fondre le beurre et laisser le refroidir.
- 2/ Battre les blancs d'œufs avec le sucre sans les faire monter. Puis ajouter la farine et le beurre fondu. Placer la pâte obtenue au frigo une vingtaine de minutes.
- 3/ Sur la plaque du four garnie de papier cuisson beurré ou huilé, déposer des petits tas de pâte assez espacés et les étaler avec le dos d'une petite cuillère.
- 4/ Parsemez d'amandes effilées.
- 5/ Faire cuire 10 minutes à four chaud th 5/6 (165°C). Les tuiles doivent être bien cuites sur leur contour, elles se détacheront mieux du papier cuisson et elles resteront craquantes après refroidissement.

Sortir du four et faire refroidir sur un rouleau à pâtisserie recouvert de papier cuisson pour que les tuiles prennent leur forme

Langues de chat de Patricia

Ingrédients :

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

C'est parti :

Préchauffer le four 200°C th 7



- 1/ Battre le beurre pommade, les sucres et la farine et bien mélanger.
- 2/ Incorporer les blancs d'œufs.
- 3/ Beurrer la plaque du four et la fariner. Mettre la pâte dans une poche à douille ou étaler des ovales à l'aide du dos d'une cuillère à café. Bien espacer les langues de pâte
- 4/ Faire cuire 7 à 8 min à four chaud (200°C).

Décoller aussitôt et faire refroidir.