

TUILES A L'ORANGE

- 200 g de sucre glace,
- 75 g de jus d'orange (prévoir 3 oranges),
- (PM) zestes d'orange
- 50 g de farine ou un peu moins,
- 100 g d'amandes effilées,
- 75 g de beurre.

Mélanger les amandes avec la farine avec les doigts.

Mélanger le sucre glace, le jus d'orange et les zestes.

Ajouter le beurre fondu.

Ajouter les amandes farinées.

Former un petit tas avec une fourchette mouillée puis l'étaler finement en laissant des espaces importants et sans faire de trou (cela peut être fait avec des chablons).

Placer au four 5 à 7 minutes à 220° C. Les sortir lorsque le centre est blanc et le contour marron, doré.

Rectifier la forme à la spatule et tester la consistance.

Attendre 20 à 30 secondes puis placer les tuiles sur un rouleau.

Ranger délicatement.