

HELENE FREBOURG

## Tuiles aux amandes

### La liste des courses

- 60 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 100 g d'amandes effilées
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de vanille en poudre

### Les temps

- préparation : 10 mn
- cuisson : 5 mn

### Déroulé

- Préchauffez le four à 190°C Th5
- Déposer la toile Silpat sur la plaque alu
- Dans le cul de poule, mélangez le sucre avec le blanc d'oeuf
- Ajoutez tour à tour (remuez avec le fouet entre chaque ingrédient) la vanille, le beurre fondu, la farine et 50 g d'amandes effilées.
  - Versez la pâte à l'aide d'une cuillère à café sur la toile Silpat en les espaçant de 5 cm.
  - Saupoudrez-les d'amandes effilées.
  - Au four 5 à 6 mn.
  - A la sortie du four, disposez-les sur un rouleau à pâtisserie ou des verres (ou toute forme de tube) pour les bomber.

Bonne dégustation !

### Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

### Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



Boîte de transport

MA 10



Fouet Ergonomique

MA 111029



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Rouleau à Pâte

MA 140004



Support Cul de Poule

MA 703019



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 703020



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Toile Silpat Octogonale

SP002626



Toile SILPAT 37,5 x 27,5  
cm

SP 3727



Tablier Enfant  
"Gourmandises"

VR00172



Tablier noir brodé  
Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Chevalet "SILPAT" FR

VR10854



Créer ma thématique