

TUILES CROUSTILLANTES **(Recette de Michel BRAS)**

Ingrédients pour 24 tuiles de 8 à 10 cm de Ø :

60 g de farine tamisée (*froment, blé noir ou les 2 mélangées*)
150 g de sucre en poudre vanillé maison*
100 g de blancs d'œufs (*soit 3 environ*)
60 g de beurre fondu (*au choix, normal ou demi-sel*)
QS de grué de cacao, amandes effilées, noix hachées ...

Matériels :

1 four
1 feuille Silpat et 1 plaque aérée
1 bol
1 ramequin
1 cul de poule ou 1 saladier
1 fourchette
1 fouet manuel
1 cuillère à soupe
1 spatule plate
1 gouttière à tuiles ou des bouteilles en verre

Mettre le beurre dans un ramequin et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

Mettre les 3 blancs d'œufs dans un bol. Casser ces blancs avec la fourchette pendant une quinzaine de secondes pour juste les rendre mousseux.

Dans le cul de poule ou le saladier mélanger la farine tamisée avec le sucre en poudre vanillée. Ajouter les blancs d'œufs cassés et le beurre fondu. Mettre l'appareil obtenu au réfrigérateur pendant 30 minutes environ et régler votre four sur 190°.

Sortir l'appareil à tuiles du frigo. A l'aide d'une cuillère faire des petits tas de pâte sur la feuille Silpat disposée sur la plaque aérée, que l'on étalera concentriquement avec le dos de la cuillère. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de l'appareil. Suivant votre goût, vous pouvez parsemer le dessus de ces tuiles avec du grué de cacao, des amandes effilées, des noix hachées ...

Mettre à cuire au four rabaissé à 180° pendant une dizaine de minutes. Surveiller bien la coloration, surtout dans les dernières minutes.

Sortir du four la plaque aérée et la feuille de Silpat. Avec l'aide d'une spatule, décoller avec précaution les tuiles. Suivant leur future utilisation, les disposer sur une surface plane ou sur une plaque à tuiles pour obtenir des tuiles incurvées.

Ces tuiles se mangent nature ou accompagnent des crèmes brûlées, des sorbets, des fraises au sucre et tout plein d'autres desserts comme par exemple les **Tuiles aux fraises, coulis au vin rouge** de Michel Bras.

* Fait dans un bocal hermétique, type "Le Parfait", avec du sucre en poudre ou cristal dans lequel on place des restes de gousses de vanille séchées durant deux à trois jours à l'air libre, pour les débarrasser de toute humidité.