

Tuiles à l'orange et au citron



Dessert **Facile**

Pour : 40 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 30 mn

Ca craque sous la dent ! Ca sent bon l'orange et le citron !

Ingrédients

- 200 g de sucre
- 70 g de farine
- 70 g de beurre fondu
- 75 g d'amandes effilées
- le jus d'une orange
- les zestes de la même orange
- les zestes d'un citron

Préparation

- 1 Passer les amandes au mixer pour les broyer sans les réduire pour autant en poudre.
- 2 Mélanger la farine, le sucre, les amandes, le jus de l'orange, le beurre fondu et les zestes. Mettre au frais 1 heure.
- 3 Une heure après, faire des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé. Petite astuce : pour bien étaler la pâte, mouiller une fourchette et donner la forme d'une tuile !
- 4 Ne les serrez pas trop car les tuiles s'étendent pendant la cuisson.
- 5 Enfourner à 200°C (th.6-7) et surveiller. Les tuiles doivent être bien dorées mais attention elles peuvent rapidement prendre un petit coup de chaud et foncer.
- 6 Avec cette quantité de pâte, je fais 3 fournées.
- 7 Une fois cuites, les disposer sur un rouleau à pâtisserie ou dans un verre pour leur donner la forme ! J'en garde aussi des plates pour faire un dessert dont je vous communiquerais la recette un peu plus tard.
- 8 Les tuiles se conservent dans une boîte métallique mais... elles n'y restent pas longtemps !

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !!la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!

pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

