

# Tuiles fines

## Orange dentelle

### Ingrédients pour 30 à 35 tuiles

200 g de sucre  
75 g de farine  
60 g de beurre  
75 g d'amandes ou noisettes concassées  
(légèrement grillées à la poêle)  
1 orange non traitée  
1 cuillère à café de vanille liquide

### Préparation

Récupérer les zestes d'orange puis la presser.

Faire fondre le beurre noisette (lorsque le beurre est fondu, enlever le beurre clarifié, qui est dessus et ne garder que la caséine, qui est dessous, qui devient couleur noisette mais qui ne doit pas brûler).

Mélanger tous les ingrédients secs puis le beurre noisette, la vanille et le jus d'orange. Réserver au frais.

Faire des petits tas (une cuillère à café du mélange) sur votre plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé.

Prendre soin de les espacer (6 tas par plaque, étalés avec le dos de la petite cuillère).

Enfourner 10 minutes environ à four chaud 150°.

Dès la sortie du four, attendre que la chaleur s'estompe puis déposer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie (les décoller avec un couteau) afin qu'elles aient cette forme arrondie (on peut aussi les déposer sur l'envers d'une coupelle).

Les tuiles serviront à accompagner vos entremets ou simplement le café.

Si elles sont en forme de coupelles, on pourra les garnir de fruits, de mousse au chocolat, crème anglaise, ....