

# La Marmite de Claude

## TUILES AUX AMANDES

### **INGREDIENTS** (pour 12 tuiles)

**75 g d'amandes effilées.**

**75 g de sucre semoule**

**10 g de farine**

**1 œuf (+ 1 blanc si votre œuf fait moins de 60 g)**

**vanille liquide (suivant goût)**

### **RECETTE**

**Mélanger délicatement avec une spatule les amandes, le sucre et la farine.**

**Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger un peu.**

**Filmer au contact et laisser reposer au frais.**

**Sur une plaque beurrée et farinée, placer à l'aide d'une petite cuillère des petits tas d'appareil à tuile, espacés d'environ 5 cm.**

**Avec une fourchette trempée dans l'eau, étaler les petits tas.**

**Donner une forme ronde et plate.**

**Cuire au four à 160 / 170 °.**

**Lorsque les bords sont dorés et le centre encore blond les décoller avec une spatule et les retourner dans une gouttière ou sur le rouleau à pâtisserie.**

**Conserver dans une boîte hermétique.**