

*Petits gâteaux*  
**Tuiles dentelles à l'orange**



**25 min** 10 min 15 min **0** **259**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour 6 personnes

**Ingrédients pour les  
 tuiles**

100 g **Amande(s)**  
**entière(s)**  
 1 **Orange(s)**  
 100 g **Sucre semoule**  
 50 g **Beurre**  
 25 g **Farine**

**Étape 1**

Préparation de l'appareil

- 1 Couper l'orange en deux puis la presser à l'aide d'un presse agrumes. Verser le jus obtenu dans un verre.
- 2 Dans un saladier, verser le jus d'orange, le sucre puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le beurre préalablement fondu au micro-ondes et mélanger. Ajouter les amandes préalablement grossièrement hachées à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Ajouter la farine tamisée puis mélanger au fouet.

**Étape 2**

Cuisson des tuiles

- 1 Préchauffer le four sur chaleur tournante à 160°C (Th.5).
- 2 Déposer un tapis siliconé sur la plaque de four, déposer de petits tas d'appareil à tuiles. L'appareil s'étale à la cuisson, la quantité idéale représente une cuillère à café. Enfourner pendant 15 minutes.
- 3 A mi-cuisson, retourner la plaque du four puis continuer la cuisson.

**Étape 3**

## Le dressage

- 1** Sortir les tuiles lorsqu'elles sont uniformément dorées.
- 2** Quelques secondes après la sortie du four, déposer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie afin de leur donner une jolie forme. Laisser durcir pendant environ 1 minute.
- 3** Lorsque les tuiles ont bien refroidi, les retirer délicatement du rouleau et les disposer sur un plat de présentation.