

Finger food
Tuiles au poivre



30 min	25 min	5 min	0	87
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
tuiles**

30 g **Beurre**
 30 g **Farine**
 30 g **Blanc(s) d'oeuf**
 0.5 c. à café **Poivre de Sichuan**
 0.5 c. à café **Poivre noir**
 0.5 c. à café **Poivre de Cubèbe**
 0.5 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation des tuiles

- 1 Faire fondre le beurre au four micro-ondes 25 secondes à puissance maximale.
- 2 Dans un bol, mélanger la farine et les blancs d'œufs à l'aide de la cuillère magique ou d'un fouet.
- 3 Ajouter le beurre et mélanger à nouveau.
- 4 Filmer le bol et laisser la pâte se raffermir quelques instants au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).
- 2 Broyer finement les poivres au mortier.
- 3 Préparer une plaque de four, seule ou recouverte d'une feuille de silicone.
- 4 A l'aide d'une cuillère, déposer des petits morceaux de pâte bien espacés.
- 5 Les étaler très finement avec le doigt.
- 6 Saupoudrer les disques de pâte du mélange de poivres.
- 7 Saler les disques avec de la fleur de sel, pas plus de 3

ou 4 cristaux par tuile.

8 Enfourner et cuire environ 4 à 5 min en surveillant.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les tuiles lorsqu'elles sont bien dorées, avant que les bords ne brunissent.

2 Poser les tuiles sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de gras. Servir délicatement, elles sont très fragiles.