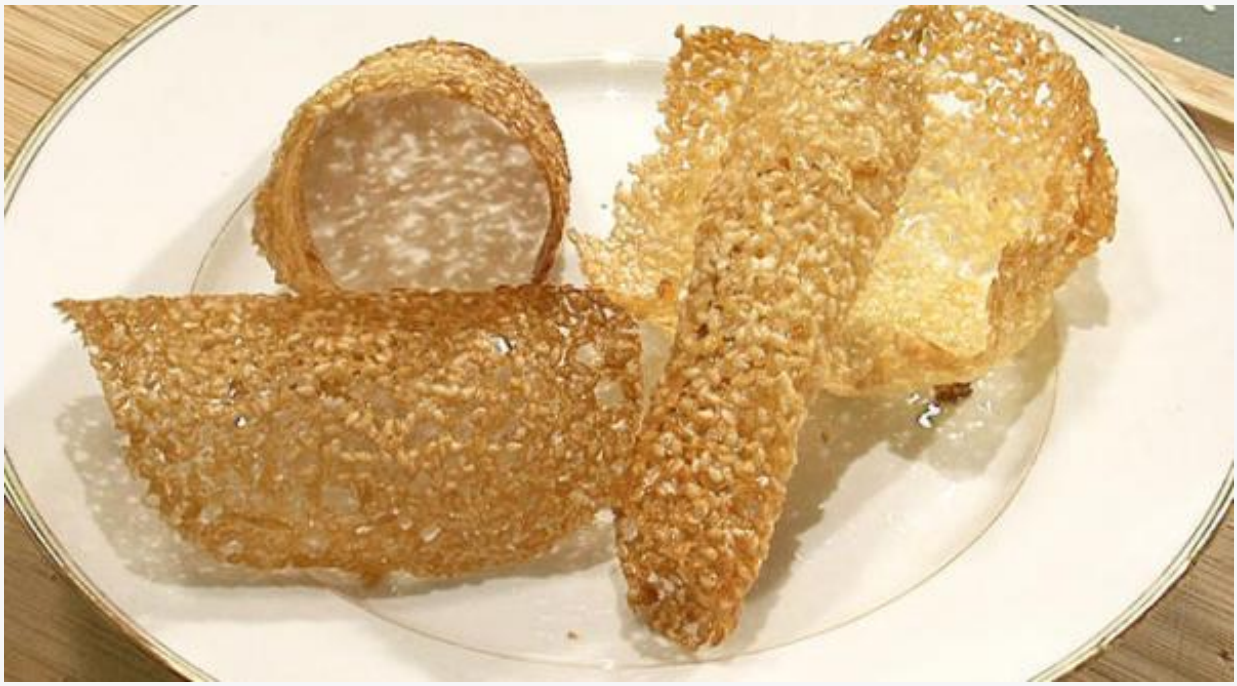
François Pasteau

Petits gâteaux

Tuiles au sésame et à l'orange



1h15	10 min	5 min	1h	334
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les tuiles au sésame

250 g **Sésame blanc**
70 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
25 g **Farine**
20 cl **Jus d'orange**

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Couper les oranges en deux avec un couteau d'office puis les presser à l'aide d'un presse-agrumes.
2. Dans le bol du robot, verser le sucre, la farine, le sésame et faire tourner le batteur.
3. Verser le beurre préalablement fondu dans le bol tout en laissant tourner le fouet. Augmenter légèrement la vitesse.
4. Verser le jus d'orange dans la cuve puis augmenter la vitesse avant de débarrasser l'appareil dans un saladier à l'aide d'une maryse. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Cuisson des tuiles

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6) et sortir l'appareil du réfrigérateur.
2. Disposer une feuille de papier siliconé sur une plaque de four. Prélever une cuillère à soupe d'appareil puis le rouler entre les mains pour former une boule et les déposer sur la plaque en les espaçant bien.

Enfourner durant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles

3 Enfourner durant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent marron clair.

Étape 3

Dressage

1 Sortir les tuiles du four. Décoller les tuiles avec une spatule métallique puis déposer le papier siliconé sur le plan de travail afin qu'elles refroidissent plus vite.

2 A l'aide d'un rouleaux à pâtisserie, modeler les tuiles en leur donnant une forme arrondie. Il est aussi possible de former des rouleaux et de modeler les tuiles selon les envies. Disposer sur une assiette de dressage et servir.

3 Si les tuiles refroidissent trop vite, remettre le papier siliconé sur la plaque de four puis enfourner de nouveau 30 secondes pour les réchauffer.