

Petits gâteaux

Tuiles aux amandes comme une nougatine



20 min	10 min	10 min	0	304
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour les
tuiles**

 175 g **Amande(s)
effilée(s)**
 100 g **Sirop de glucose**
 100 g **Sucre semoule**
 100 g **Eau**
Étape 1

Préparation et cuisson des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Verser l'eau et le sucre dans une casserole, faire chauffer.
- 3 Ajouter le sirop de glucose, mélanger à l'aide d'une maryse pour bien l'incorporer.
- 4 Ôter la casserole du feu quand le mélange bout, débarrasser dans un saladier.
- 5 Laisser le mélange refroidir à température ambiante.
- 6 Quand le mélange est tempéré, ajouter les amandes au sirop, bien mélanger à l'aide d'une spatule.
- 7 Étaler le mélange sur des moules anti-adhésifs sur une faible épaisseur, les enfourner.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les tuiles du four quand elles sont bien dorées, les laisser refroidir.
- 2 Démouler les tuiles, les découper en morceaux à la main.
- 3 Disposer les tuiles dans des coupes et servir.