



Gâteaux, biscuits et chocolat
Tuiles à l'orange



20 min	15 min	5 min	0	196
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
tuiles à l'orange**

50 g **Sucre glace**
50 g **Jus d'orange**
50 g **Sucre roux**
50 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des tuiles

- 1 Régler le four à 200°C (Th.7).
- 2 Verser le sucre glace et le beurre pommade dans un saladier, mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 3 Couper l'orange en deux, presser le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Ajouter le sucre roux dans le saladier et la quantité de jus d'orange désirée, bien fouetter la préparation.
- 5 Tapisser une plaque de four de papier siliconé puis dresser les tuiles.
- 6 Faire préalablement un test pour voir comment l'appareil à tuile se comporte à la cuisson.
- 7 Enfournier les tuiles pendant 4 à 5 minutes.
- 8 Sortir les tuiles du four, les décoller et les poser tout de suite sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.
- 9 Cette opération doit être réalisée immédiatement à la sortie du four