



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15 mn

TUILES DENTELLES SUISSE

INGREDIENTS:

150 g de beurre
200 g de flocons d'avoine
250 g de sucre semoule
2 œufs
60 g de farine
2/3 de paquet de levure chimique
1 zeste d'orange

METHODE :

Élégant et subtil au palais, les tuiles dentelles Suisse seront parfaites lorsqu'elles seront associées à un café, un thé ou un chocolat chaud au moment du goûter.

N'hésitez pas à les associer dans vos décors de fruit sur vos gâteaux. Ce sera du plus bel effet !

Commencez par mélanger à l'aide d'une cuillère en bois les flocons d'avoine, la farine, le sucre semoule, la levure chimique, les œufs et le zeste d'orange ensemble.

Ajoutez le beurre fondu puis mélangez.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Faites des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé (une bonne cuillère à café) suffisamment espacés pour pouvoir s'étaler sans se coller.

Enfournez et laissez cuire pendant 6 à 8 minutes.

Dès la sortie du four, donnez une forme bombée aux tuiles en les disposant sur un rouleau à pâtisserie.

Les tuiles vont ainsi prendre la forme du rouleau, et rester ainsi après refroidissement.

Rien de plus simple, pour un résultat très agréable. Si le plateau se vide à vue d'œil, il ne vous reste plus qu'à recommencer maintenant que vous connaissez la recette !