

Ingrédients pour 8 pers

Ingrédient	Quantité
farine	50 gr
Beurre	50 gr (ramolli)
sucre	50 gr
Oeufs	2 pcs

Préparation

1. Préchauffer le four à 165°C.

2. Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre en pommade ; ajouter les blancs d'œuf ; mélanger ; ajouter la farine ; mélanger encore.

3. Sur un papier cuisson ou silpat, étaler des cuillères à café bombées de pâte pour obtenir des disques de 8 à 10 cm de diamètre ; enfourner 5 à 6 minutes tout en vérifiant.

4. Décoller les disques avec une spatule, les retourner sur une planche puis les rouler le plus vite possible autour d'une baguette de métal ; maintenir ces formes quelques secondes puis les déposer sur grille en retirant les baguettes (OU laisser les tuiles à plat OU les enrouler autour d'un rouleau à pâtisserie pour une ouverture plus large).
