

TUILES À LA TANAISIE, FRAISES CHOCOLAT

Ingrédients pour 20 tuiles

Ingrédient	Quantité
Tanaisie	18 folioles de 6 cm environs
blanc d'oeuf (récupéré des oeufs)	2 pièces
Sucre blanc fin	100 gr
farine blé	50 gr
Beurre	50 gr
de chocolat noir	50 gr
Fraises	20 petites
Citron Bio	1 piece
Sucre impalpable / Sucre glace	1 càs

Préparation

1. Mettre en place le poste de travail et vérifier sa propreté. Peser, mesurer et contrôler les denrées. Préchauffer le four à 180°. Préparer le matériel pour le bain marie.

Tuiles à la tanaisie

1. (ADAPTATION SANS GLUTEN: la farine peut être remplacée par de la fécule pour les personnes intolérantes au gluten.)
2. PRÉPARER LA TANAISIE : pour 20 tuiles, je conseille 12 folioles. Cette proportion est à adapter selon les goûts. laver la tanaisie et la ciseler finement VARIATION: au lieu de la ciseler, on peut la mixer avec une partie de la farine

3. PRÉPARER LA PÂTE À TUILE : battre vigoureusement à la fourchette les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter la farine, le beurre et la tanaïsie en continuant à battre

4. FAÇONNER LES TUILES : avec une cuillère à soupe, déposer de petits tas de pâtes espacés de plusieurs cm sur une plaque en silicone (ou papier cuisson). Avec le dos de la cuillère, étaler chaque tas pour former des disques plats

5. CUISSON: 5 à 10 min. Il est important de surveiller attentivement la cuisson.

6. DONNER UNE FORME AUX TUILES : sortir chaud et les plier sur un rouleau, une bouteille...

7. GARNIR DE CHOCOLAT: Faire fondre du chocolat au bain marie. Y tremper un des bord de la tuile. Avec le chocolat restant, faire des baguettes de chocolats. Laisser le chocolat durcir : à l'air libre celui sur les tuiles à l'air libre & au frigo pour les baguettes de chocolats

8. Ces tuiles peuvent se manger seules avec un thé, accompagner un crème brûlée, anglaise, glace... ou , comme suggéré ici des fraises.

Préparation des fraises

1. PRÉPARER LES FRAISES: Les nettoyer et couper légèrement le dessus pour pouvoir les faire tenir à l'envers sur l'assiette

2. PRÉPARER LA TANAISIE : nettoyer 6 folioles, les ciseler.

3. MARINADE : Préparer quelques zestes de citron. Presser le citron et ajouter les zestes dans le jus ainsi que la tanaïsie. Faire mariner les fraises 30 min.

Dressage d'assiette

1. Saupoudrer du sucre glace sur l'assiette y déposer 5 fraises alignées. (selon les goûts, ajouter un peu de la marinade) placer une tuile retournée sur la première fraise. Déposer les batons de chocolat