TUILES AUX GRAINES DE CAROTTE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 10 Tuiles

Ingrédient	Quantité
huile de coco	25 Gr
farine	30 Gr
Sucre vanillé	1 Sachet
Sucre de coco	20 Gr
Blanc d'oeuf	1

Graines de Carotte

Préparation

1.	Faire fondre l'huile de coco si nécessaire.	
2.	Mélanger le blanc d'œuf avec la farine, les sucrés, l'huile de coco et les graines de Carotte.	
3.	Faire des 'petits tas' sur une plaque de cuisson cheminée d'un papier cuisson. Saupoudrer de graines de Carotte.	
4.	Cuire à 180 degrés pendant 10 minutes.Placer les tuiles sur une grille des la sortie du four afin de préserver le croustillant.Servir avec la Panna Cotta aux graines de Carotte.	