



Les Tuiles aux Amandes Crumbler



Préparation
10 min



Cuisson
11 min



INGREDIENTS

- 50g de chapelure
- 6 blancs d'œuf
- 240g de sucre
- 70g de beurre (demi-sel de préférence)
- 250 à 300g d'amandes effilées

PRÉPARATION

- Séparer les jaunes d'œuf des blancs
- Fouetter un peu le blanc d'œuf (attention, il ne doit pas monter en neige)
- Mélanger la chapelure et le sucre et les incorporer aux blancs d'œuf
- À la fin, ajouter le beurre fondu et mélanger pour obtenir une pâte homogène
- À l'aide d'une cuillère à café, déposer de petits tas sur une plaque de papier sulfurisé
- Ajouter les amandes effilées en prenant soin de bien les imprégner du mélange
- Enfourner en haut du four à 170°C pendant 10 à 11 minutes



[crumbler](#)



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr