

TUILE AMANDES CRUMBLER

Par Sébastien MAILLET



INGRÉDIENTS

- 80g de farine
- 20g de chapelure fine torréfiée
- 300g de sucre semoule
- 250g d'amandes effilées
- 100g de beurre pommade
- 4 œufs
- 2 blanc d'œufs liquides

PRÉPARATION

Premier appareil :

Mélanger ensemble les œufs, le sucre et les amandes (Réserver de coté)

Deuxième appareil :

- Mélanger ensemble le beurre pommade, les blancs liquides tempérés au fouet sans trop remuer

- Ensuite ajouter le mélange sec farine et chapelure de pain, lisser délicatement à la Maryse

Finitions :

- Mélanger les deux préparations ensemble délicatement à la Maryse

- Étaler sur plaque (en forme ronde de 8 cm de diamètre) avec feuille de cuisson ou silpat

- Mettre en cuisson à 180°C - Temps de cuisson selon four (couleur dorée)

- Disposer à la sortie du four sur une gouttière pour faire refroidir en forme de tuile

Une recette proposée par



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat