

Tuiles aux pignons de pin & au pralin

Pour +/- 40 tuiles

Préparation : 15 min - Cuisson : 12 min - Réfrigération : 1h

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 160g de sucre en poudre
- 60g de farine
- 50g de beurre fondu
- 150g de pignons de pin
- 70g de pralin



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, une grille à pâtisserie, une toile siliconée ou du papier sulfurisé et un rouleau à pâtisserie.

Réalisation :

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les pignons de pin et le pralin.
- Ajouter les blancs d'œufs et mélanger de nouveau.
- Faire fondre le beurre à la casserole ou au micro-ondes et l'ajouter à la préparation.
- Laisser refroidir 15 min au congélateur ou 1h au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante et placer la grille tout en bas du four.
- Sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé ou d'une toile siliconée, prélever une cuillère à soupe rase de pâte et faire 6 tas. Étaler à l'aide du dos de la cuillère.
- Enfourner 12 min et cuire plaque par plaque sinon la cuisson n'est pas homogène.
- Enlever les tuiles, une à une, le four ouvert, à l'aide d'une spatule. Prendre soin de déposer chaque tuile sur un rouleau à pâtisserie pour prendre la forme arrondie. Le fait de laisser la plaque dans le four, permet d'éviter que les autres ne sèchent trop vite.
- Laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !