

Tuiles aux Lentilles Vertes du Puy

Des tuiles croquantes et délicates à la farine de Lentilles Vertes du Puy. Une recette originale et raffinée pour un dessert ou un accompagnement gourmand.

PRÉPARATION
Long

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 150g de blancs d'œufs
- [ ] 100g de sucre
- [ ] 63g de beurre
- [ ] 90g de farine de lentilles vertes du Puy

Préparation

1. Avec un fouet, remuez le beurre jusqu'à la consistance d'une pommade puis ajoutez le sucre, la farine de lentilles et terminez par les blancs d'œufs.
2. Mélangez énergiquement et laissez reposer 1 heure.
3. Disposez des petits tas de pâte espacés sur une plaque à pâtisserie beurrée.
4. Étalez finement et faites cuire au four à 200 ° C pendant 15 minutes jusqu'à coloration.
5. Décollez les tuiles à la sortie du four et les façonner encore chaudes autour d'un objet cylindrique pour leur donner une forme de tuile.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr