

proposé par: Lydie à sam 05 jui 2008 10:20:44 CEST



## description&nbsp;

Des petites tuiles qui se laissent manger

## ingrédients&nbsp;

4 blancs d'oeufs

200 grs de sucre

50 grs d'amandes en poudre

1 pincée de sel

## préparation&nbsp;

- Battre les blancs d'oeuf en neige très ferme. Pour cela, je mets une petite pincée de sel.

- Incorporer délicatement le sucre et les amandes en soulevant les blancs.

---

- Quand le mélange est prêt

- Disposer de petits tas sur une tôle préalablement beurrée et farinée et faire cuire à feu doux...

Cuisson 30 à 40 minutes thermostat 120°

**remarques&nbsp;**

On peut remplacer les amandes par des noisettes en poudre

<b>durée&amp;nbsp;</b>	1 heure	<b>difficulté&amp;nbsp;</b>	facile
<b>nb de personnes&amp;nbsp;</b>	4 personnes	<b>assaisonnement</b>	
<b>origine pays/région&amp;nbsp;</b>	Alsace	<b>coût&amp;nbsp;</b>	
<b>végétarien&amp;nbsp;</b>	0	<b>sans lactose</b>	0
<b>diététique</b>	0	<b>sans gluten</b>	0
<b>kilo-calories</b>		<b>kilo-joules</b>	
<b>lipides</b>		<b>unités de glucides</b>	
<b>protéines</b>		<b>glucides</b>	