

TUILES AUX FLEURS DE VIOLETTE

🕒 Temps de préparation : 20 min

★ Niveau de difficulté : moyen



Ingrédients

- 50 gr de farine
- 50 gr de sucre
- 40 gr de beurre fondu refroidi
- 2 blancs d'oeufs
- 1/2 càc de sirop de violette (optionnel)
- une 20aine de fleurs de violette

Préparation

Étape 1 : Réalisation du sirop de violette

Réaliser le sirop en suivant les étapes fournies dans la fiche recette "sirop de violette".

Étape 2 : Préparation de l'appareil à tuiles

Préchauffer le four à 210°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le beurre fondu refroidi et le sirop puis insérer les blancs légèrement battus (non montés en neige) avec le sucre.

Étape 3 : Dressage en plaque

Sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé, avec une cuillère à soupe, disposer des petits tas de pâte bien espacés les uns des autres et placer quelques fleurs fraîches par dessus. Enfourner pendant 10 mn environ.

Étape 4 : Formation des tuiles

Quand elles deviennent légèrement colorées, sortir les tuiles du four et les disposer immédiatement sur une bouteille ou un rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir en place pour obtenir des tuiles joliment recourbées. Déguster une fois refroidies.

Conservation

Les tuiles se conservent facilement une semaine dans une boîte métallique type boîte à biscuit.

Voilà une recette idéale pour accompagner vos thés gourmands ou pour apporter du croquant à un dessert.
Elles font aussi un beau cadeau.

Bon appétit !