



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Sacrée tuile d'amour .



Ingrédients :

- 5 cl de crème liquide
- 60 g de pralines roses
- Piler les pralines le plus finement possible
- faire bouillir la crème dans une casserole
- Hors du feu, y faire presque fondre les pralines roses en mélangeant au fouet
- Déposer plusieurs petits ronds de crèmes au pralines légèrement espacés sur une feuille sulfurisée
- Enfourner à four préchauffé à 165°C th.5-6 pendant 7 minutes, laisser refroidir quelques minutes
- Sortir du four, disposer la feuille et la tuile sur une bouteille ou un rouleau à pâtisserie
- Une fois sèche la tuile aura la courbe de la bouteille
- Utiliser cette tuile en décoration, ou en dégustation gourmande avec des biscuits

Astuces :

- Séparer légèrement les ronds ainsi la pâte en s'étalant va faire se rejoindre les ronds de crème
- Mieux encore, avec un emporte-pièce créer de petits gâteaux en chemisant les contours de cette tuile encore un peu malléable, ou alors alterner des couches de pâte biscuits et de tuiles
- Pour des petites tuiles individuelles très bien espacer les ronds de pâte

