TUILES AUX AMANDES SANS OEUF

Tuiles aux amandes sans œuf, sans lait, sans gluten, est une recette très facile à réaliser et surtout très rapide. Au niveau de la saveur sucrée, sont utilisés uniquement du miel pour les tuiles blanches et de mélasse pour les tuiles brunes plus parfumées. Cette fois-ci, le lait végétal est obtenu à base d'une purée d'oléagineux (cajou)

10 minutes

50 gr purée noix de cajou
150 ml - gr eau
30 gr farine de riz
3 càs miel
1 càc mélasse
60 gr amandes

1. Préparer un lait végétal à base de purée de noix de cajou ou de purée d'amandes. Il est possible d'utiliser un lait végétal tout prêt du commerce, si possible lait d'amande.

2. Ici on dissout la purée de cajou dans de l'eau chauffée, petit à petit. Prévoir de mettre le four à préchauffer à 180°C

3. On obtient un lait de noix de cajou.

4. A la place du sucre de la recette classique, on ajoute du miel et en quantité moindre.

5. Enfin de la farine sans gluten, ici la farine de riz assez neutre convient pour cette recette.

6. Ajouter les amandes effilées.

7. La pâte aux amandes est prête.

8. Verser cette pâte plutôt liquide à la cuillère en faisant des tas bien étalés et très fins, sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Réserver une moitié de pâte pour une seconde fournée.

9. Cuire à 180° ou thermostat 6, pendant 10 à 15 minutes. Surveiller selon la puissance du four. Sortir les tuiles dès que les bords brunissent.

10. Décoller du papier et placer les tuiles encore tendres, sur un rouleau à pâtisser pour leur donner une forme. Cette étape n'est pas obligatoire mais l'on a l'habitude de voir les tuiles en 3 dimensions... Une fois refroidies, les placer dans une assiette.

11. Reprendre la seconde moitié de la pâte et ajouter la mélasse qui la sucrera un peu plus, et lui donnera un parfum (la mélasse qui provient de la canne à sucre, est le sucre de base pour la fabrication du rhum)

12. Procéder comme précédemment pour la cuisson, sachant que ces tuiles garderont leur belle couleur brune au centre. La différence avec les bords dorés sera moins visible.

13. Former ces tuiles sur le rouleau à pâtisser. Les enlever une fois bien refroidies.

14. Rassembler les tuiles dans des assiettes.