

Finger food Tuiles au poivre



30 min **25 min** **5 min** **0** **87**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tuiles

30 g **Beurre**
30 g **Farine**
30 g **Blanc(s) d'oeuf**
0.5 c. à café **Poivre de Sichuan**
0.5 c. à café **Poivre noir**
0.5 c. à café **Poivre de Cubèbe**
0.5 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation des tuiles

- 1 Faire fondre le beurre au four micro-ondes 25 secondes à puissance maximale.
- 2 Dans un bol, mélanger la farine et les blancs d'œufs à l'aide de la cuillère magique ou d'un fouet.
- 3 Ajouter le beurre et mélanger à nouveau.
- 4 Filmer le bol et laisser la pâte se raffermir quelques instants au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).
- 2 Broyer finement les poivres au mortier.
- 3 Préparer une plaque de four, seule ou recouverte d'une feuille de silicone.
- 4 A l'aide d'une cuillère, déposer des petits morceaux de pâte bien espacés.
- 5 Les étaler très finement avec le doigt.
- 6 Saupoudrer les disques de pâte du mélange de poivres.
- 7 Saler les disques avec de la fleur de sel, pas plus de 3

ou 4 cristaux par tuile.

- 8** Enfournier et cuire environ 4 à 5 min en surveillant.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les tuiles lorsqu'elles sont bien dorées, avant que les bords ne brunissent.
- 2** Poser les tuiles sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de gras. Servir délicatement, elles sont très fragiles.