

Finger food

Tuiles à la nigelle et fleur de sel



1h20 **15 min** **5 min** **1h** **143**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
tuiles à la nigelle et fleur
de sel**

4 c. à soupe **Graines de
nigelle**
50 g **Farine**
50 g **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Beurre**
1 **Fleur de sel**
1 **Sel de Maldon**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Dans un bol, mettre la farine, ajouter le blanc d'œuf petit à petit en mélangeant à la cuillère magique.
- 2 Quand le mélange est bien lisse, incorporer le beurre fondu.
- 3 Filmer et réserver pendant 1h au réfrigérateur pour que l'appareil se raffermisse.

Étape 2

Montage et cuisson des tuiles

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Sortir l'appareil à tuile du réfrigérateur, enlever le film.
- 3 Déposer des noisettes de pâte sur une plaque de cuisson anti-adhésive, les étaler très finement du bout du doigt dans un mouvement circulaire.
- 4 Parsemer les tuiles de graines de nigelle et de quelques cristaux de fleur de sel.
- 5 Enfourner pendant 3 à 5 minutes en surveillant la cuisson.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les tuiles du four.
- 2 Les débarrasser sur du papier absorbant.
- 3 Dresser les tuiles sur un plat de dressage, accompagnées d'une verrine de guacamole.
- 4 Décorer le plat avec du sel Maldon.