



*Gâteaux, biscuits et chocolat*  
**Tuiles à l'orange**



<b>20 min</b>	<b>15 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>196</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
tuiles à l'orange**

50 g **Sucre glace**  
50 g **Jus d'orange**  
50 g **Sucre roux**  
50 g **Beurre**

**Étape 1**

Préparation des tuiles

- 1 Régler le four à 200°C (Th.7).
- 2 Verser le sucre glace et le beurre pommade dans un saladier, mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 3 Couper l'orange en deux, presser le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Ajouter le sucre roux dans le saladier et la quantité de jus d'orange désirée, bien fouetter la préparation.
- 5 Tapisser une plaque de four de papier siliconé puis dresser les tuiles.
- 6 Faire préalablement un test pour voir comment l'appareil à tuile se comporte à la cuisson.
- 7 Enfournier les tuiles pendant 4 à 5 minutes.
- 8 Sortir les tuiles du four, les décoller et les poser tout de suite sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.
- 9 Cette opération doit être réalisée immédiatement à la sortie du four