



Tuiles au gru , amandes, noisettes et « non pareil »

Pour au moins 50 tuiles.

25g de beurre, 100g de sucre roux, 100g de sucre semoule, 100g de jus d'orange tiède, 75g de farine, 25g de gru  de cacao ou mieux, des amandes hachées ou [et] des éclats de noisettes ou [et] du non pareil.

Mélanger intimement les sucres avec le beurre pommade, ajouter le jus tiède puis la farine, lisser le mélange. Laisser au frais quelques heures. Faire 12 petits tas sur une plaque T fal, les étaler avec l'index en une seule fois sans lever le doigt. Parsemer de gru  ou des garnitures choisies. Cuire à 180  jusqu'à coloration. Mouler à la sortie du four sur un rouleau à pâtisserie par exemple. Ces tuiles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer à l'abri de l'humidité.