

CIGARE CHANTILLY SORBET GROSEILLE COULIS FRAISE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

Pour les tuiles

- 75 g de farine
- 125 g sucre
- 5 cl lait
- 2 blancs d'œufs
- 30 g de beurre

Étapes de préparation

1. Mélanger les ingrédients secs
2. Puis ajoutez le lait et enfin les blancs d'œufs et le beurre fondu en fouettant
3. Étaler en fine couche sur un Silpat et cuire à 210°
4. Inutile de vous dire que vous ne répondez pas au téléphone
5. et vous n'entamez pas votre meilleur film à la télévision
6. Non, non ... vous restez devant votre four cela va très vite
7. Si vous voulez lui donner une forme, vous n'avez que quelques secondes à la sortie du four
8. À vous de jouer et d'être inventif !!!

