

## TUILES AU PAMPLEMOUSSE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- **1 pamplemousse bio**
- **180 g de sucre en poudre**
- **2 blancs d'œufs**
- **50 g de beurre fondu + 2 noix pour la plaque**
- **50 g de farine**
- **40 g d'amandes en poudre**

### Etapes de préparation

1. Laver le pamplemousse en le brossant.
2. Prélever des bandes de zestes avec un économe, retirer la peau blanche à l'intérieur à l'aide d'un couteau, puis tailler en bâtonnets. Retailer les bâtonnets en deux ou trois morceaux.
3. Les plonger dans une casserole d'eau frémissante et les faire blanchir 2 minutes. Égoutter.
4. Mettre 100 g de sucre et le jus du pamplemousse dans une casserole, porter à frémissement en remuant jusqu'à parfaite dissolution du sucre et consistance sirupeuse (10 minutes).
5. Mettre les zestes de pamplemousse dans le sirop, faire confire 5 à 10 minutes à feu doux, puis les égoutter soigneusement à travers une passette en fin treillis.
6. Mélanger la farine et le sucre restant dans un saladier. Ajouter les blancs d'œufs, le beurre juste fondu, les amandes en poudre et mélanger.
7. Incorporer délicatement les zestes de pamplemousse confits et laisser reposer 2 heures au frais.
8. Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C).
9. Beurrer une plaque à pâtisserie antiadhésive.
10. Y étaler 12 cuillerées de pâte en les espaçant. Les aplatir avec le dos d'une cuillère pour parvenir à 1 millimètre d'épaisseur.
11. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que les tuiles soient légèrement dorées, mais sans les laisser sécher, car elles doivent rester molles.
12. Sortir la plaque du four, décoller les tuiles à l'aide d'une spatule métallique souple et les disposer au fur et à mesure à cheval sur un rouleau à pâtisserie, de manière à ce qu'elles prennent une forme courbe.
13. Les disposer alors sur une grille et les laisser sécher.
14. Procéder à la cuisson de la deuxième fournée.
15. Ces tuiles se conservent quelques jours dans une boîte en fer, à l'abri de l'air et de l'humidité.