



## TUILES DENTELLES OU PAS, AU CITRON



### **Pour une trentaine de tuiles:**

100 g de sucre glace  
30 g de farine  
6 cl de jus de citron  
50 g de beurre fondu et refroidi  
Le zeste râpé finement d'1 citron

Préchauffer votre four à 180°.

Mélanger le sucre glace à la farine et au zeste de citron. Ajouter le jus d'orange et enfin le beurre fondu. Laisser reposer  $\frac{1}{4}$  d'heure au frigo.

Poser des tas d'1/2 càc très espacés sur une tôle à pâtisserie antiadhésive ou recouverte d'une feuille siliconée, étaler un peu avec le dos de la cuillère. Les tuiles s'étalant beaucoup à la cuisson, les espacer de plusieurs cm. Les cuire pendant 5 à 6 mn, elles doivent rester très claires. Les sortir du four, les laisser refroidir 1 ou 2 mn avant de les mettre en forme. Faire la même chose avec le reste de l'appareil jusqu'à épuisement.