



TUILES TRANSPARENTES AUX FRAMBOISES



Pour une bonne trentaine de tuiles :

100 g de beurre en pommade

170 g de sucre glace

100 g de pulpe de framboises

75 g de farine

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger soigneusement le beurre et le sucre, ajouter la pulpe de framboises et enfin la farine tamisée.

Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'un silpat en espaçant bien vos tuiles avec le dos d'une petite cuillère et en leur donnant la forme que vous voulez. Laisser cuire jusqu'à coloration. Dans mon four, cela m' a pris 7-8 mn. Laisser refroidir avant de les soulever délicatement et de les poser sur une assiette.

C'est léger, croustillant et fruité, comme il y avait pas mal de chocolat dans mon dessert, c'était très bon.