

**Tuiles au fromage et aux amandes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/03/tuiles-au-fromage-et-aux-amandes-p1090586-r.jpg) **Pour 50 Tuiles**

**- 60 g de beurre salé mou  
(ou 60 g de beurre doux et ¼ de càc de sel)  
- 3 blancs d’œufs   
- 50 g de gruyère râpé  
- 40 g de farine  
- 1 petite càs de sucre glace  
- 2 càs d’huile  
-  5 càs d'amandes effilées  
- grains de pavot bleu** [**1001 épices**](http://www.mille-et-une-epices.com/accueil.php)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**  
**Préchauffer le four à 210°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Battre au fouet le beurre ramolli avec le sucre glace pour obtenir une pommade onctueuse.  
Incorporer progressivement les blancs d'œufs, l'huile puis la farine tamisée.  
Ajouter encore le fromage et les amandes.  
Disposer des cuillerées de pâte bien espacées sur la plaque du four et les étaler légèrement avec le dos de la cuillère.  
Saupoudrer les tuiles au fromage de graines de pavot bleu.  
Enfourner la plaque et laisser cuire 5 minutes dans le four chaud.  
Décoller rapidement les tuiles au fromage dès la sortie du four et les placer sur une grille.