 **Tuiles aux amandes**

 **Pour 65 tuiles**

**- 125 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 120 g de sucre
(vanillé maison pour moi)
- 1 pincée de sel
- 2 blancs d'œufs
- amandes effilées**

**Une plaque recouverte de papier sulfurisé
Un rouleau à pâtisserie ou des bouteilles étroites
Préchauffage du four à 200°C (convection naturelle)**

**Pas besoin de robot, tout se fait à la main, c'est si facile...**

Travailler dans un saladier le beurre en pommade avec une spatule.
Ajouter le sucre et le sel et bien mélanger pour obtenir une crème lisse.
Incorporer toujours en remuant les blancs d'œufs un par un.
Ajouter enfin la farine tamisée.
Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
Déposer sur la plaque en les espaçant bien et en quinconce, des petits tas plus ou moins gros de pâte suivant la taille que vous voulez donner à vos tuiles.
Les étaler en rond avec le dos d'une cuillère, le disque doit être très fin, presque transparent.
Parsemer d'amandes effilées.
Enfourner pendant 4 minutes et les retirer dès que le bord se colore en brun.
Décoller les tuiles à l'aide d'une spatule et les déposer très rapidement sur le rouleau en appuyant légèrement du bout des doigts pour leur donner la forme incurvée.
Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Pendant qu'une fournée cuit, on prépare une autre plaque et on range les tuiles déjà prêtes.