

### Tuiles aux amandes:

2 œufs — 50 g. de beurre — 100 g. de sucre —  
50 g. de farine — 50 g. d'amandes effilées.

Séparez deux blancs d'œufs, et mettez-les dans un bol. Ajoutez 100 grammes de sucre, et tournez quelques minutes ce mélange au fouet. Incorporez ensuite 50 grammes de farine, 50 grammes d'amandes effilées et 50 grammes de beurre préalablement fondu. Ne salez pas du tout ce mélange, le sel modifiant la texture des blancs d'œufs.

Beurrez une grande plaque à four et disposez, en étalant bien la masse, quatre cuillerées à dessert de l'appareil préparé. Poussez au four préchauffé quatre à cinq minutes.

Sitôt sorties du four, rangez les tuiles, pour leur donner leur forme classique, sur un rouleau à pâtisserie ou sur un manche à balai. Attendez qu'elles soient refroidies pour les retirer, et rangez-les sur un plat ou une plaque,

que vous tiendrez dans un endroit sec pour compléter le durcissement du biscuit.

Continuez les cuissons et les mises en forme jusqu'à épuisement de l'appareil.

