

### Tuiles aux oranges:

1 œuf — 1 dl. de crème — 1 dl. de sucre — 1 dl. de farine —  
1 cuil. à soupe de jus d'orange — 2 cuil. à soupe d'orangeat — 1 cuil. à soupe de liqueur  
d'orange — 1 à 2 cuil. à soupe d'amandes effilées.

Gardons à cette recette son vieux style, et ses mesures d'origine. Dans un bol, mélangez au fouet un blanc d'œuf et un décilitre de sucre cristallisé. Ajoutez un décilitre de farine, et même mesure de crème.

Incorporez à cet appareil une bonne cuillerée à soupe de jus d'orange, et la valeur de deux cuillerées à soupe d'orangeat, grossièrement haché. Complétez ce parfum par une cuillerée à soupe de liqueur d'orange, type Cointreau, et incorporez enfin une à deux cuillerées à soupe d'amandes effilées.

Cuisez-les comme les tuiles aux amandes. Pour les différencier des premières (si vous préparez simultanément les deux variantes) vous pouvez aussi les laisser refroidir et sécher à plat, pour en faire des palets.