



Les Oreillettes de Régine

Proportions (pour 15 oreillettes environ...)

1 jaune d'œuf

150 g farine

30g sucre en poudre

30g de beurre à température ambiante (pour le malaxer)

parfum au choix : eau de fleur d'oranger (environ 1c à soupe)

de l'eau

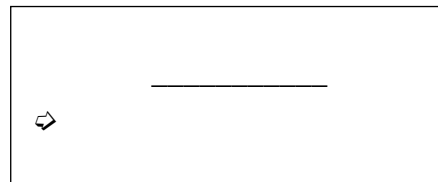
Préparation

Mettre dans un mixeur tous les éléments en même temps.

Comme pour une tarte, ajouter l'eau de manière à avoir la consistance d'une pâte et laisser reposer en boule 1h environ, pliée dans un papier alu ou dans un film (à l'abri de l'air). *On peut la faire la veille....*

Prendre de préférence une friteuse électrique, car elles ne seront pas grasses.

Étaler **finement la pâte (plus fine que pour une tarte)** . Faire des bandes, puis des rectangles d'environ 9x3 (mais c'est très approximatif), une incision au milieu et passer une partie dedans



Les plonger dans la friture, quand elles sont dorées les retourner, faire dorer et poser sur un sopalin. Mettre du sucre glace



TUILES AUX AMANDES

Proportions (pour 30 tuiles environ)

100g de sucre en poudre
1 paquet de sucre vanillé
50g de farine
50g de beurre **fondu**
40g d'amandes effilées
2 blancs d'œuf

Préparation

Battez ensemble dans un robot pendant deux ou trois minutes le sucre + les blancs d'œuf + sucre vanillé

Ajouter farine + beurre fondu battre au robot

Ajouter à la main les amandes

Beurres et farinez une plaque

Disposer dessus des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café, étaler en formant des cercles avec le dos de la cuillère. Laisser des espaces entre les tas.

Four pré-chauffé **Th 7/8 environ 8 à 10mm**

(Dès que la pâte dore et peut se décoller. Ne pas faire trop cuire, car sinon serait trop dur et ne pourrait pas épouser la forme du rouleau)

Etendre durant la cuisson une feuille de papier sulfurisé et démouler à l'envers les ronds de pâte, à l'aide d'une spatule pour ne pas les casser puis rouler autour d'un rouleau teefal (qui n'accroche pas), sinon rapidement remettre une autre feuille de papier sulfurisé et rouler avec le rouleau.

Pendant que les tuiles prennent la forme et durcissent, faire cuire une seconde plaque.

Penser à défaire le rouleau avant la fin de cuisson des tuiles suivantes (vous récupérerez ainsi la ou les feuilles de papier et le rouleau)

