



# RÉALISER DES TUILES ORANGE SÉSAME

## MATÉRIEL

- Calotte inox ou cul-de-poule
- Cuillère
- Fouet
- Gouttière (éventuellement, pour mouler les tuiles)
- Plaque à pâtisserie
- Russe
- Tamis
- Toile de cuisson antiadhésive

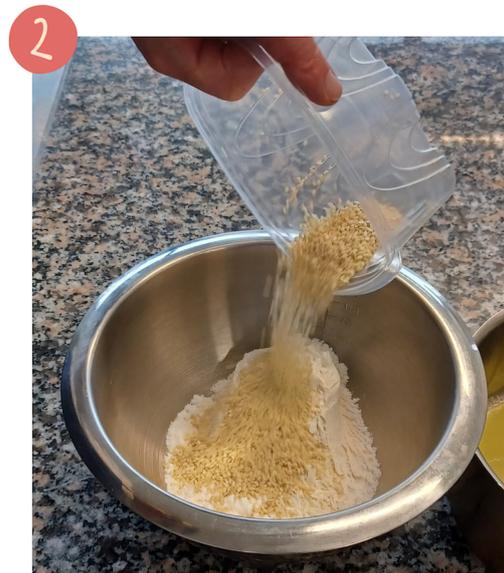
## INGRÉDIENTS

Pour 25 pièces environ

- 20 g Beurre doux
- 20 g Farine T55
- 25 g Jus orange frais
- 25 g Sésame graine
- 70 g Sucre glace



**Tamiser** la farine et le sucre glace directement sur une feuille de papier cuisson. Plier la feuille en deux et verser dans une calotte inox ou un cul-de-poule.



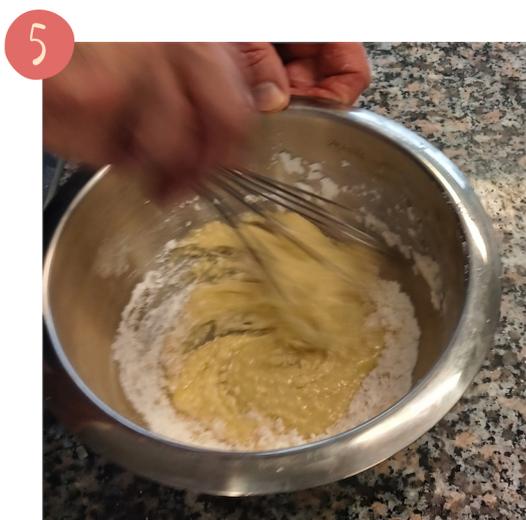
Ajouter les graines de sésame.



Former un puits au centre.



Hydrater en versant le jus d'orange frais et le beurre fondu.



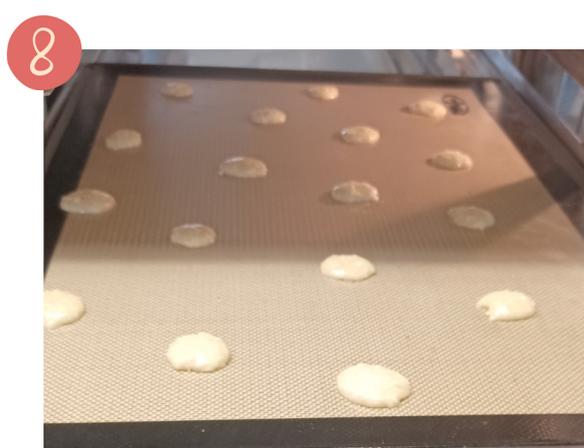
Mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir un résultat homogène.



Laisser reposer au froid pendant 20 minutes à 4°C.



À l'aide d'une cuillère, déposer des petites boules de pâte en quinconce sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de antiadhésive.



Enfourner à four préchauffé à 170 °C pendant 6 à 10 minutes.

9



La coloration doit être dorée et uniforme.

10



Après quelques minutes de refroidissement, mouler ou laisser en plaque. Conserver dans une boîte hermétique.



MES NOTES