

## TUILES CAMELISEES AU SESAME

Pour environ 10 grosses tuiles:

70 g. de sucre glace

25 g. de graines de sésame

2,5 cl. de jus de fruit ( 1,5 cuillerée à soupe)

20 g. de beurre

20 g. de farine

1 faire fondre doucement le beurre dans le jus de fruit , ne pas trop chauffer.

2 Mélanger farine, sucre glace et graines, puis, ajouter le beurre fondu avec le jus.

3 Faire 4 petits tas de la taille d'une noix, très espacés sur un papier cuisson posé sur une plaque, ça s'étale beaucoup, parfois même, les tas se rejoignent, mais ça ne fait rien, on les recoupe après cuisson...

4 Cuire à 180° pendant 7 minutes en surveillant bien la couleur car ça va très vite, quand c'est un peu brun, il faut sortir la plaque .

5 Attendre une minute, pour que ça refroidisse suffisamment pour les décoller avec une spatule fine. On peut les recouper avec des ciseaux, et les poser sur un rouleau à pâtisserie pour donner la forme arrondie. Dès qu'elles ont la forme, les enlever et les poser sur une assiette et passer aux autres tuiles. Il faut faire ça très rapidement car dès que c'est froid, on ne peut plus changer leur forme car ça devient cassant. Sinon, on peut aussi faire des tuiles plates....

Répéter l'opération avec la pâte restante, etc ...