

Tuiles apéritives

Pour 20 tuiles

40g de blancs d'œufs

40g de maïzena

40g de beurre

Fleur de sel et épices au choix

Préchauffez le four à 200°C

Faites fondre le beurre

Mélangez les blancs d'œufs, la maïzena et le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

A l'aide d'une cuillère à café formez des petits disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, étalez-les finement avec le dos de la cuillère et saupoudrez-les de fleur de sel aromatisée ou d'épices de votre choix puis enfournez à 200°C pendant 10 à 12 minutes, les tuiles doivent être bien dorées.