TUILES DE BLÉ NOIR AU COCKTAIL DE LA MER
(sans gluten)

Ingrédients :
70 g de farine de sarrasin
60 g de beurre fondu
2 œufs
2 cs de cocktail de la mer

Préparation :
Préchauffer le four à 180°C.
Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un appareil homogène.
Tapisser une plaque à biscuits de papier sulfurisé ou d'une feuille de cuisson.
Étaler la pâte finement en forme de flamme avec le dos d'une cuillère.

Cuisson :
Enfourner pour environ 2 à 3 minutes sans quitter des yeux la cuisson !

Recette personnelle proposée par Michel.P
Troc-recettes du 22/11/19 : Pleudaniel