

TUILES À LA DULSE

Ingrédients

10 g de Dulse en paillettes + un peu pour le décor
100 g de sucre
3 blancs d'œufs
50 g de farine
20 g de beurre + un peu pour la plaque
Vanille liquide

Préparation

Mélanger les paillettes de Dulse dans le sucre.
Battre les blancs en neige puis verser délicatement le mélange sucre-algue.
Ajouter la farine puis le beurre fondu et quelques gouttes de vanille liquide.

Cuisson

Faire des tas espacés sur une plaque beurrée.
Parsemer quelques paillettes de Dulse sur le dessus (en appuyant un peu avec le doigt)
Cuire au four 5 minutes à 180 °
Dès la prise de couleur décoller les galettes et les faire refroidir aussitôt sur une forme ronde (bouteille ou rouleau à pâtisserie)



Recette proposée par Colette d'après Scarlet Le Corre (site)
Troc-Recettes du 15-11-2021 à Lanmodez