

# TUILES à la DULSE

## Ingrédients

2 blancs d'œufs  
80 g de sucre  
35 g de beurre  
30 g de farine  
8 g de dulse déshydratée en paillettes

## Préparation

Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre sans les monter en neige.  
Ajouter le beurre fondu puis la farine tout en continuant à remuer.  
Sur un papier sulfurisé, faire des tas à la petite cuillère.  
Etaler légèrement puis saupoudrer les paillettes d'algues sur chaque tas.

## Cuisson

Au four, thermostat 5/6 pendant 10 mn (à surveiller)

