

TUILES AU SIROP D'ERABLE

- 230 g de beurre,
- 270 g de sucre glace,
- 6 cl de sirop d'érable,
- 180 g de farine T65,
- 150 g de noix de pécan.

Faire un beurre pommade.

Ajouter le sucre glace puis le sirop d'érable, bien fouetter.

Ajouter la farine, bien fouetter.

Concasser finement les noix de pécan et les ajouter.

Façonner un rouleau, filmer et le placer au frigo 30 mn.

Découper de fines tranches et les placer sur une plaque.

Cuire 15 mn à 180° C.

Placer sur des rouleaux à la sortie du four.