

Tuiles

- 2 blancs d'œufs,
- 100gr de sucre semoule
- Sel
- 25g de beurre fondu
- 30g de farine tamisée
- 30 gr d'amandes effilées
- + amandes à mettre dessus

-Battre les blancs avec le sel pour les rendre mousseux.

-Incorporer le sucre et continuer à battre.

-Puis faire fondre le beurre,

-Le rajouter au mélange, ainsi que la farine tamisée puis enfin les amandes effilées.

-Sur une plaque Tefal beurrée, faire des tas 1/2 cuillères à café, mettre quelques amandes dessus.

-Mettre à four chaud 225°C 5 à 6 minutes (le bord doit être doré) les faire refroidir dans un plat couronne (pour la forme)

www.sene.name

PAIN MAISON (tupperware)

800 g de farine ordinaire (8 mesures de 200 ml) - 200 g de farine complète (2 mesures de 200 ml) - 50g de levure de boulanger - 1 Cuillerée à soupe de sucre en poudre (25 ml) - 1 cuillerée à soupe de sel (25 ml) - 800 ml d'eau.

Avec l'Ultra Plus de 5 litres, Maxi bol, Cuillères mesures.

Mêlez les 2 farines et le sucre et faites un puits. Délayez la levure de boulanger dans l'eau avec le sel et versez au centre. Mélangez bien le tout et travaillez avec les 2 mains jusqu'à l'obtention d'un pâton homogène.

Déposez la pâte dans l'Ultra Plus de 5 l. Remplissez le bac de l'évier d'eau chaude mais non bouillante, posez l'Ultra plus couvert et faites lever la pâte 1 h30 environ, elle doit arriver jusqu'en haut de l'Ultra Plus. Glissez dans un four préchauffé 1 h, Th 6/7 ou 200°C, sans couvercle. Quand le pain est cuit il se détache du récipient.

www.sene.name