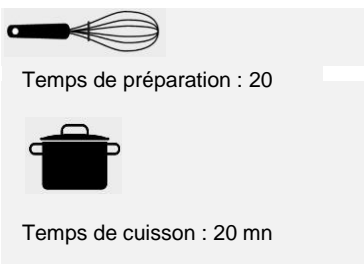


# Recette du

# Lab

# CULINAIRE



## Ingrédients pour 10 tuiles

- 160 g d'eau
- 60 g d'huile classique
- 20 g de farine tamisée
- Charbon végétal ou colorant alimentaire.

## Tuile dentelle

« pour décorer vos assiettes »

« Envie d'épater vos invités avec un petit plus qui va rendre vos assiettes Gastronomiques ? Voilà de fines tuiles dentelles qui viendront sublimer la décoration de vos plats »

## La Recette

1. Dans un saladier, réunir l'eau froide, la farine et l'huile puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Ajouter le colorant en fonction de l'intensité de la couleur souhaitée et mixer à nouveau.
3. Chauffer une petite poêle antiadhésive très légèrement graissée.
4. Verser à l'aide d'une cuillère, une petite quantité d'appareil dans la poêle chaude et à feu moyen.
5. La tuile s'étale délicatement et se met à rentrer à ébullition.
6. Laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau et lorsque les bulles s'arrêtent d'être formées.
7. Atteindre la rigidité de la tuile.
8. La tuile est cuite lorsqu'elle se détache facilement de la poêle.
9. Débarrasser sur un papier absorbant et essuyer à l'aide d'un papier la poêle.
10. Renouveler et procéder de la même façon pour chaque tuile.

Conseil Attention pour la cuisson de vos tuiles la poêle doit être chaude mais pas trop, il est conseillé de retirer la poêle du feu de temps en temps et lors de la cuisson de vos tuiles si vous voyez qu'elle est trop chaude.

