



Tuiles *au* Chevrotin

15min

4 pers.

- 60 g de Chevrotin râpé
- 60 g de noisettes concassées
- 60 g de farine
- 1 c. à soupe de miel de sapin • 2 blancs d'œufs
- 60 g de beurre fondu
- Sel • Poivre

- 🕒 Mélangez tous les ingrédients.
- 🕒 Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
- 🕒 Sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, disposez à l'aide d'une cuillère à soupe, de petits ovales de la dimension souhaitée, assez espacés.
- 🕒 Faites cuire à 220 °C et retirez du four dès que les disques commencent à colorer. Disposez-les encore chauds sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille en verre. Laissez refroidir.