

TUILES CRAQUANTES AU SEL GOMASIO **(Recette de Nicole FAGEGALTIER à Belcastel)**

Ingrédients :

50 g de glucose
45 g de beurre clarifié fondu
8 g de farine type 45 ou à défaut type 55
6 g de "gomasio"
8 g de vinaigre d'alcool blanc

Ustensiles :

Une feuille "Silpat"
Un grand bol
Une cuillère à café
Une "Maryse" ou un petit fouet
Une spatule métallique

Faire chauffer votre four à 190°.

Clarifier le beurre. Fluidifier le glucose et lui incorporer tous les ingrédients à l'aide de la Maryse ou d'un petit fouet. Laisser reprendre votre appareil à température ambiante pendant ½ heure environ.

Faire des petits tas de ce mélange sur le Silpat avec une cuillère à café et les aplatir d'un mouvement circulaire avec le même ustensile. Glisser la plaque au four dont on ramènera la température à 180° et faire cuire les tuiles obtenues pendant 8 à 10' en surveillant bien l'évolution de la cuisson. Une fois la teinte légèrement brune atteinte, sortir la plaque du four et déposer très délicatement les tuiles à l'aide d'une spatule métallique (*attention, elles sont très fragiles !*) sur du papier absorbant pour pomper l'excédent de gras. Conserver au frais et à l'abri de l'humidité dans une boîte métallique, type boîte à gâteaux, en attendant leur utilisation.

Ces tuiles accompagnent très bien les poissons ou les crustacés, mais vous pouvez aussi faire fonctionner votre imagination pour d'autres accords en remplaçant par exemple les 8 g de vinaigre d'alcool par un mélange de 4 g de vinaigre balsamique et 4 g de vinaigre d'alcool, ou pourquoi pas par 8 g de vinaigre balsamique, pour réaliser une petite variante "dessert" se mariant très bien avec un sorbet fraises au basilic !

NB : On peut fabriquer son propre sel gomasio en torrifiant dans une poêle 100 g de sésame doré qu'on laissera refroidir avant de lui incorporer 50 g de fleur de sel (*de Salies, de Guérande ou de Noirmoutier*). Garder l'assortiment obtenu dans un bocal hermétique (*en plus d'une conservation optimale, cela permettra de mieux le mélanger en le secouant avant chaque utilisation*).