

## **TUILES DENTELLES**

### **Ingrédients :**

160 g d'eau

60 g d'huile d'olive

20 g de farine type 55

2 g de charbon végétal ou d'encre de seiche

Réunir l'eau froide, l'huile et la farine et bien mixer le tout. Ajouter le charbon végétal, ou l'encre de seiche, et bien mixer à nouveau.

Chauffer une petite poêle antiadhésive légèrement graissée. Verser dedans une petite quantité d'appareil comme pour faire une crêpe et laisser bouillir jusqu'à évaporation de l'eau. Continuer la cuisson jusqu'à atteindre la rigidité de la tuile.

La tuile se détache facilement une fois cuite. La débarrasser sur du papier absorbant. Recommencer l'opération tuile par tuile.

**NB :** Avec la quantité de ces ingrédients, vous réaliserez une dizaine de tuiles de 10 cm de diamètre taille. La cuisson ne doit pas être trop forte mais régulière.

Ces tuiles sont consommables et peuvent être faites avec d'autres couleurs que noire en utilisant des colorants naturels ou des épices de votre choix, comme le curcuma, le safran ou le paprika, selon le thème de votre plat principal.