



Je fais de temps en temps des petites choses croustillantes qu'on peut appeler des tuiles, des langues de chat ou comme on veut selon la forme qu'on leur donne.

Je ne sais plus d'où vient la recette, il est même probable que je l'ai modifiée au fil des années et comme elles sont, à la fois sucrées et, à la fois poivrées, ces petites choses se marient aussi bien avec 'une verrine à l'apéritif qu'avec une mousse de fruits comme la pêche ou le melon et m[^]me l'abricot ou la fraise.

CROUSTILLES A LA CASSONADE ET AUX POIVRES



Pour un certain nombre de biscuits (variable selon la taille et la forme)

Préchauffer le four à 180°

Avec laquelle on pourra faire des petits tas bien espacés sur une plaque

50 g de beurre fondu

90 g de cassonade

1 càc de baies roses écrasées

1 càc de poivre blanc moulu

1 càc de poivre cubèbe (poivre à queue) écrasé

60 g de farine

80 ml de lait concentré non sucré

Mélanger la cassonade au beurre et faire chauffer doucement pour que le sucre fonde.

Ajouter les poivres écrasés en mélangeant bien au fouet.

Incorporer alors, la farine puis le lait.

On obtient une pâte assez consistante avec laquelle on pourra faire des petits tas qu'on aplatit un peu et qu'on espace bien sur une plaque pour obtenir des tuiles . Si on veut des formes plus longues faire comme pour des langues de chat.

Cuire 20 mn environ en surveillant bien. Sortir du four et laisser refroidir avant de les détacher de la plaque. Si on veut les conserver 24 heures, les mettre dans une boîte hermétique.

J'ai servi ces petites croustilles avec des verrines contenant le Cappuccino de haricots verts aux baies roses de Frais... c'était vraiment très bon.