

16

TUILES DE CHAT

LANGUES DE CHAT? TUILES AUX AMANDES?
ET SI ON IMAGINAIT UN MÉLANGE DES DEUX?
L'OBTENTION DU CROQUANT SE JOUE À LA MINUTE
DE CUISSON PRÈS, À VOS CHRONOS!

MIAM!



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN
TEMPS DE CUISSON: 12 MIN



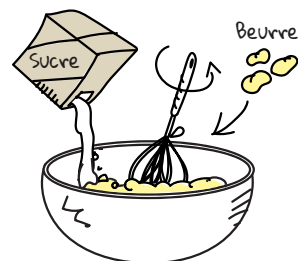
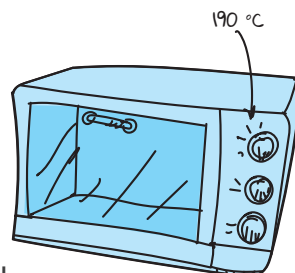
VOUS AUREZ BESOIN DE...

(pour une dizaine de tuiles)

- + 50 g de beurre
- + 70 g de farine
- + 60 g de sucre
- + 50 g d'amandes effilées
- + 1,5 blanc d'œuf
- + 1 pincée de sel

Le pas à pas

1. Préchauffez votre four à 190 °C.
2. Coupez le beurre en petits dés et laissez-le se réchauffer à la température de la pièce.
3. Pendant ce temps, saupoudrez une plaque de cuisson antiadhésive avec des amandes effilées. Préparez un joli tapis.
4. Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre. Fouettez bien jusqu'à obtenir une « pommade ».



BEURRE POMMADE

À l'instar des œufs, le mélange de beurre et de sucre blanchit (voir la recette Rouleau fraise-coco). L'explication est la même : on parvient à introduire de fines bulles d'air dans ce mélange qui contient de l'eau, des matières grasses et des molécules qui aident au mélange (la caséine dans le cas du beurre) : ça foisonne !

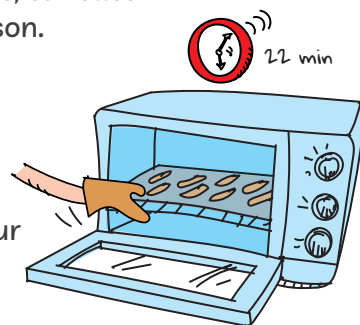


5. Ajoutez le blanc d'œuf (non monté) et fouettez bien.
6. Ajoutez progressivement la pincée de sel et la farine en pluie en mélangeant bien jusqu'à obtenir une préparation homogène.

7. Disposez une cuillère à soupe de cette pâte sur les amandes pour obtenir une forme allongée (comme une grande langue de chat). Conservez un espace d'au moins 4 centimètres entre les tuiles, car elles vont légèrement s'étaler lors de la cuisson.

8. Saupoudrez à nouveau de quelques amandes effilées.

9. Enfournez et laissez cuire 9 minutes pour obtenir des tuiles moelleuses, ou bien 12 minutes pour des tuiles croquantes.



CUISSON À L'ŒIL

Les durées de cuisson dépendent fortement de la température réelle de votre four. Car même si c'est indiqué sur le thermostat, rien ne dit que la température à l'intérieur de votre four soit réellement à 190 °C. Dans les cuisines professionnelles, on vérifie régulièrement la véritable température du four. On apprend aussi à maîtriser la cuisson « à l'œil », par habitude : regardez régulièrement la cuisson à travers la vitre du four, les tuiles doivent être dorées sur les pourtours et encore claires au centre.

10. Lorsque les tuiles sont bien froides, décollez-les délicatement de la plaque de cuisson, puis conservez-les dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

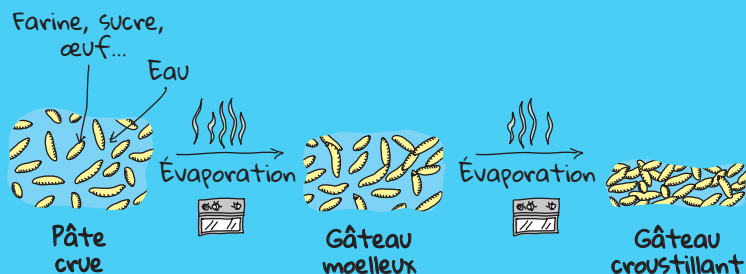




Que se passe-t-il ?

Lorsqu'elles viennent d'être préparées, les crêpes sont tendres. Une fois passées au four, elles deviennent sèches comme des crêpes dentelle. Les tuiles (ou langues de chat) fraîches, encore légèrement moelleuses à l'intérieur, peuvent elles aussi facilement devenir croustillantes. Comment la texture évolue-t-elle de façon si différente alors que les ingrédients restent les mêmes ? En réalité, tout reste identique à une chose près : la quantité d'eau présente dans les gâteaux.

Lorsque la pâte est crue, la préparation est visqueuse (c'est un liquide épais). Elle contient donc une grande quantité d'eau (il y a de l'eau dans les œufs et dans le beurre). Lorsque les langues de chat commencent à cuire, les grains d'amidon de la farine absorbent une partie de l'eau, alors que le reste commence à s'évaporer. Puisque l'eau bout à 100 °C, il est normal que dans un four à 190 °C, l'eau se vaporise. Pour cela, elle doit « sortir » du gâteau. Si cela est aisé à la surface et sur les bords, cela devient plus compliqué au cœur des biscuits, car les protéines de l'œuf commencent à s'accrocher entre elles, et les grains d'amidon occupent de plus en plus de place. Même lorsque les biscuits sont cuits, il reste une petite quantité d'eau piégée à l'intérieur : c'est ce qui donne le moelleux !



Si nous poursuivons la cuisson, nous favorisons la vaporisation totale de l'eau : ainsi, les grains solides (l'œuf

coagulé, les protéines du beurre, le sucre, les grains d'amidon...) se rapprochent progressivement à mesure que l'eau disparaît, jusqu'à un point particulier provoquant la fissure du biscuit: le croustillant est né! En physique, on parle de « percolation ».



ÇA PERCOLE !

La percolation est un phénomène universel que l'on retrouve dans de nombreux domaines: en physique, en chimie, en cuisine, en médecine, etc. Cela explique de nombreuses transitions: mou/dur, liquide/gelée, isolant électrique/conducteur, groupes de personnes malades/épidémie, circulation routière difficile/bouchons, etc.

Variez les plaisirs !

TUILES VARIÉES

Remplacez les amandes par des noisettes hachées, des pralines concassées, du pralin, des éclats de nougatines ou d'autres fruits secs. Sur une même plaque de cuisson, vous pouvez varier les parfums !

LANGUES DE CHAT AU CHOCOLAT

Sans les amandes, et joliment dressées en longs bâtonnets, vous obtiendrez les langues de chat classiques.

Trempez la moitié des biscuits dans du chocolat fondu (voir la recette *Crumbly crumble*) et laissez prendre au réfrigérateur pendant quelques minutes.

