



## **SOUPE DE PAMPLEMOUSSES, TUILES AU MIEL ET A L'ANIS VERT**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

**Pour la soupe**

**2 pamplemousses roses, 2 pamplemousses ruby**

**1 orange non traitée**

**4 cuil. à soupe de miel liquide (de romarin si vous avez)**

**1 cuil. à café d'anis vert**

**1 cuil. à café de romarin (ou une douzaine de feuilles si vous en avez du frais)**

**Pour les tuiles**

**2 blancs d'oeufs**

**40 grs de sucre glace, 40 grs de miel, 40 grs de farine, 25 grs de beurre fondu**

**1 cuil. à café d'anis vert**

Peler les pamplemousses et détacher les quartiers en ôtant la pellicule blanche. (faire cette opération au dessus d'un saladier pour recueillir tout le jus). Prélever le zeste de l'orange et réserver.

Presser l'orange et mélanger son jus au miel et au jus de pamplemousses. Porter doucement à ébullition puis hors du feu ajouter le zeste d'orange réservé, l'anis vert et le romarin. Verser sur les quartiers de pamplemousses et laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur recouvert d'un papier film.

Faire fondre le beurre, le mélanger au miel et aux blancs d'oeufs. Ajouter la farine et le sucre glace, laisser reposer 1 heure.

Placer un silpat ou un papier sulfurisé sur une tôle à pâtisserie, déposer des noix de pâte et façonner des disques d'environ 8 cm à l'aide d'une spatule (ne pas faire plus de 4 tuiles à la fois...) saupoudrer d'anis vert et glisser au four préchauffé à 165° jusqu'à ce que les tuiles soient dorées (ça prend environ 5 mn...). Sortir les tuiles du four, attendre quelques secondes puis les décoller délicatement et les poser sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille pour leur donner une forme bombée. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte (où jusqu'à ce que vous soyez complètement épuisées....). Ces tuiles se conservent quelques jours dans une boîte en fer ou une boîte hermétique ; vous pouvez donc en faire à l'avance....

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**