

Tulipe de fraises

Notre coup de cœur
pour la Saint-Valentin



4 personnes



30 minutes



Moyen

Ingrédients

- 75 g de beurre
- 65 g de sucre
- 2 blancs d'œufs
- 65 g de farine
- 400 g de fraise
- 400 g de fraise
- 1 citron
- glace vanille

Préparation

Ramollir le beurre jusqu'à la consistance d'une pommade. Ajouter le sucre, mélanger le tout avec un fouet. Ajouter les blancs, un par un. Ajouter la farine en pluie sans trop la travailler. Graisser une plaque de four (ou papier cuisson). Étaler la pâte avec un pinceau en formant un cercle de 15 à 20 cm de diamètre sur 1 mm d'épaisseur. Cuire au four 5 à 6 mn à 180°C (la pâte à tulipe doit commencer à colorer légèrement). Décoller la pâte à l'aide d'une spatule et donner immédiatement la forme de la tulipe entre deux bols, laisser durcir et renouveler l'opération pour les suivantes.

Laver les fraises, les égoutter, les équeuter, les couper en deux ou quatre selon la grosseur. Ajouter le sucre semoule et quelques gouttes de citron, réserver au frais. Ramollir la glace vanille à la fourchette. Ajouter les fraises. Dresser les tulipes directement sur une assiette à dessert. Mélanger le tout délicatement et garnir chaque tulipe. Décorer avec un petit bouquet de menthe et servir aussitôt.

