

Sorbet en tulipe avec sa cuillère meringuée



Il vous faut donc un sorbet de préférence fait maison (ici sorbet à la fraise) ou une glace, des fruits de saison et :

Pour les meringues:

2 blancs d'œufs

120g sucre

Préchauffez votre four à 100°C et placez vos empreintes cuillères Demarle sur la plaque perforée. Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre petit à petit. Remplissez vos empreintes à la poche à douilles.

Faites cuire à 100°C pendant environ 1h15/1h30. Démoulez à froid.



Pour les tulipes:

50g de beurre mou

125g de sucre

90g blancs d'œufs

125g de farine

1 CS crème fraîche entière

qqs gouttes d'extrait de vanille

Préchauffez votre four à 180°C. Posez votre toile Silpat sur la plaque perforée.

Mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez un blanc d'œuf en mélangeant au fouet. Ajoutez toujours au fouet le second œuf, puis incorporez le dernier à la spatule.

Mélangez en ajoutant progressivement la farine. Ajoutez enfin la crème fraîche et l'extrait de vanille. Mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène.

Découpez dans du papier un rond de 12 cm de diamètre qui vous servira de pochoir; à glisser sous la toile Silpat (sous la plaque perforée). Avec une spatule, étalez une fine couche de pâte à l'intérieur du rond. Formez le nombre de disques voulu.

Faites cuire à 180°C pendant une petite minute environ. Vous devez attendre que de petites cloques se forment sur toute la surface des disques. Sortez votre plaque du four et laissez-la à température ambiante jusqu'à disparition des cloques (c'est rapide).



Moulez vos disques de pâte dans les empreintes briochettes. Remettez au four environ 4 minutes (jusqu'à ce que les bords soient bien dorés).