



Petits gâteaux Tulipe



12 min **10 min** **2 min** **0** **284**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les tulipes

180 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre**
60 g **Farine**
60 g **Amande(s) en
poudre**
5 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des tulipes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le beurre fondu tiède dans un saladier puis ajouter le sucre et fouetter vivement à l'aide d'un fouet.
- 3 Rajouter la poudre d'amandes et fouetter.
- 4 Verser la farine et fouetter pour que le mélange soit bien homogène.
- 5 Verser les blancs d'oeufs petit à petit en mélangeant.
- 6 Poser une feuille de papier siliconé sur une plaque de four.
- 7 Dessiner des disques avec l'appareil à tulipe à l'aide d'une cuillère à soupe puis enfourner pendant 2 minutes.
- 8 Retourner la plaque à mi-cuisson pour que tout soit homogène.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les tulipes du four quand elles sont bien colorées.
- 2 Décoller les tulipes à l'aide d'une spatule plate puis les

retourner sur des ramequins ou des bols posés à l'envers afin de leur donner leur forme. Poser un autre ramequin sur la tulipe et laisser prendre quelques secondes.

- 3** Si les tulipes ont trop durci, il suffit de les repasser au four.
- 4** Retirer les ramequins, décoller les tulipes et les dresser sur une assiette de service.
- 5** La taille des tulipes dépend de celle des ramequins, on peut leur faire prendre n'importe quelle forme.
- 6** Saupoudrer les tulipes de sucre glace et servir.