



Petits gâteaux Pâte à tulipe



23 min **20 min** **3 min** **0** **144**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte à tulipe

170 g **Sucre glace**
100 g **Farine**
65 ml **Lait demi-écrémé**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
50 g **Beurre**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Réalisation des tulipes

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Tamiser la farine dans un tamis placé au dessus d'un saladier pour éviter les grumeaux dans la pâte.
- 3 Tamiser ensuite le sucre glace dans le même saladier que la farine.
- 4 Mélanger la farine et le sucre glace à l'aide d'un fouet.
- 5 Ajouter les blancs d'œuf, le lait et le sel.
- 6 Fouetter jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement amalgamés.
- 7 Racler les bords du saladier pour s'assurer que tous les ingrédients soient bien incorporés, puis fouetter énergiquement pendant quelques secondes.
- 8 Eviter de fouetter trop longtemps car l'appareil risquerait de devenir élastique.
- 9 Incorporer le beurre fondu tiède et mélanger brièvement.
- 10 Mettre une feuille en silicone anti-adhésive ou du papier sulfurisé sur une plaque de four.
- 11 Disposer un peu d'appareil à tulipe sur la plaque à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 12 L'étaler à l'aide du dos de la cuillère afin de former un

cercle.

- 13** Adapter la quantité de pâte à la taille de la tulipe désirée. Mais l'épaisseur ne doit pas dépasser 3 mm sinon la tulipe serait moins malléable après cuisson.
- 14** Enfournier la plaque et surveiller la cuisson de près, quelques minutes suffisent.
- 15** La tulipe est prête lorsqu'elle a une couleur uniforme au centre et brune sur les bords.
- 16** Sortir la tulipe du four et laisser reposer pendant 10 secondes.
- 17** Il faut agir très vite, car plus la tulipe refroidit et plus elle devient cassante.
- 18** Décoller la pâte avec précaution à l'aide d'une spatule plate. La placer dans un bol et plier légèrement les bords pour donner une forme de dentelle.
- 19** Si la tulipe a trop refroidi, la remettre au four pendant quelques secondes pour la ramollir.
- 20** Laisser ensuite la tulipe refroidir pour qu'elle conserve sa forme.
- 21** La pâte à tulipe se parfume selon le dessert choisi : des zestes d'agrumes, des éclats de fruits secs ou de l'alcool. On peut également tapisser le socle de la tuile avec du chocolat fondu.