

# Iucullus succullus



## Tulipes aux deux pêches chocolatées

Préparation : 40 minutes  
Cuisson : 2 à 3 minutes  
(Pour 8 tulipes)



### Les ustensiles :

- 1 bol
- 1 jatte
- 1 fouet
- 1 plaque à pâtisserie en métal
- 1 pot à confiture vide
- 1 pinceau
- 1 spatule
- gant de cuisine
- 4 assiettes à dessert



### Les ingrédients :

- 50 g de farine
- 40 g de beurre fondu
- 100 g de sucre glace
- 4 blancs d'oeufs
- crème glacée à la pêche
- 2 pêches
- 100 g de chocolat coupé en carrés
- huile



Prépare la pâte à tulipes 1 heure ou plus avant de les faire cuire.

Fais fondre le beurre dans un bol quelques secondes au micro-ondes. Dans la jatte, mets la farine, le beurre, le sucre glace et les blancs d'oeufs. Fouette vigoureusement et conserve au réfrigérateur.

Préchauffe ton four à 210 °C / thermostat 7.

À l'aide d'un pinceau, huile légèrement le centre de la plaque à pâtisserie. Dépose 3 cuillerées à soupe de pâte au centre de la plaque pour réaliser une première tulipe.

Étale la pâte avec le dos de la cuiller pour obtenir un disque de pâte. Enfourne. Dès que le disque a une belle couleur dorée sur le pourtour (2 à 3 minutes), mets des gants et sors la plaque du four. Pose-la sur une planche, et à côté le pot à confiture renver-



sé.

Déplace le biscuit sur le bocal à l'aide d'une spatule. Donne une forme de tulipe avec tes mains gantées. La tulipe va durcir en refroidissant. Soulève-la délicatement et pose-la sur une assiette. Huile à nouveau la plaque et recommence le processus jusqu'à ce que tu aies réalisé 8 tulipes.

Épluche et découpe les pêches en morceaux.

Au moment de servir, répartis les morceaux de pêche dans les tulipes. Ajoute une boule de glace par tulipe.

Fais fondre le chocolat au four à micro-ondes 30 secondes. Fais couler une cuiller à soupe de chocolat sur chaque tulipe et sers aussitôt.