



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 40 mn (hors cuisson)**

### **TULIPE AUX FRUITS EXOTIQUES**

#### **INGREDIENTS:**

60 g de beurre  
80 g de sucre semoule  
2 blancs d'œuf  
80 g de farine  
1 zeste de citron

300 g de crème pâtissière  
150 g de crème chantilly

100 g de chocolat noir

1 mangue  
6 tranches d'ananas frais  
2 kiwis  
1 goyave  
20 litchis  
¼ de melon blanc  
Quelques fraises (pour la déco)

#### **METHODE :**

Un festival de saveurs dans un écrin craquant, voilà ce qui vous attend avec cette tulipe aux fruits exotiques. C'est l'occasion d'épater vos convives !

Commencez par blanchir à l'aide d'un fouet le beurre pommade (Voir « Conseils » et « Beurre pommade ») avec le sucre semoule. Ajoutez les blancs d'œufs, la farine tamisée et le zeste de citron.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 18 à 20 mn.

Étalez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisée, en forme de cercle d'un diamètre de 28 cm de diamètre. Faites glisser cette feuille sur une plaque de cuisson, enfournez le tout à mi-hauteur dans votre four et laissez cuire pendant 10mn environ.

Dès la sortie du four, décollez le disque de pâte du papier (attention, c'est chaud !), et déposez-le dans un saladier d'environ 22 cm de diamètre et donnez-lui grossièrement la forme du saladier sans chercher à faire un rond parfait. Laissez refroidir pour lui donner une forme de corolle.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, puis étalez-le au pinceau à l'intérieur de la corolle. Laissez le chocolat durcir, puis réalisez une crème légère avec la crème pâtissière et la crème chantilly que vous déposerez ensuite dans la tulipe.

Epluchez tous les fruits (sauf les fraises bien sûr), retirez pépins et noyaux, puis coupez-les en dés d'un petit centimètre de côté. Mélangez-les délicatement entre eux et répartissez-les sur toute la surface de la crème. Pour terminer, coupez les fraises en deux en gardant la queue, et déposez-les par ci, par là. Ajoutez quelques feuilles de menthe à côté des fraises.

Colorée et de forme originale, cette Tulipe aux fruits exotiques est un éclat d'arômes venus d'ailleurs, qui séduira tous les gourmands qui vous entourent !