



TULIPE DE FRUITS EXOTIQUES

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 mangue
- 1 orange
- 1 pamplemousse rose
- 1 ananas
- 2 fruits de la passion
- 25 g amandes effilées
- 100 g de dattes

Ingrédients pour le croustillant (tulipes)

- 300g de sucre
- 150g de blanc d'oeuf
- 100g de beurre
- 90g de sésame
- 100g de farine
- 1 Pincée de sel

Recette des tulipes

1. Mélanger les ingrédients.
2. Préparer des feuilles de papier sulfurisé d'environ 20x20 cm.
3. Etaler finement à l'aide d'une cuillère à soupe un peu de masse sur ces feuilles de papier sulfurisé (diamètre 15 cm).
3. Enfourner à 200° jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration.
4. Sortir et démouler rapidement sur un bol retourné.
5. Laisser durcir.
6. Ces croustillants se conservent très bien dans des sachets plastic ou dans une boîte en fer blanc.

Recette de la salade de fruits:

1. Peler et couper la mangue dans le sens de la longueur aussi près du noyau que possible, puis couper le fruit en tranches et en petits dés réguliers
2. Peler l'orange et le pamplemousse à vif et couper les quartiers en petits dés réguliers
3. Peler l'ananas et le découper en petits cubes
4. Couper les dattes dans le sens de la longueur, puis en petits morceaux réguliers.
5. Mélanger le tout, ajouter la pulpe des fruits de la passion
6. Mettre cette salade de fruits au réfrigérateur le temps nécessaire pour la refroidir.
7. Remplir les tulipes avec une petite boule de glace vanille ou d'un sorbet de votre choix, ajouter la salade de fruits, un petit mouchet de crème fouettée et parsemer d'amandes effilées.