



LES CIGARETTES DE BEN

- 50 gr de beurre
- 75 gr de sucre glace
- 2 blancs d'œuf (55 gr ou un peu plus)
- 60 gr de farine

Travailler le beurre en pommade. Battre les blancs d'œuf en neige très ferme.

Dans une terrine mélanger le sucre et la farine, ajouter le beurre puis les blancs très délicatement.

Faire un gabarit rond de 8 à 10 cm de diamètre et étendre la pâte en couche très fine dans ce gabarit. Cuire environ 8 à 10 minutes four 200°. Ils doivent tout juste blondir. Les décoller et les rouler (sur un fusil à aiguiser ou sur le manche d'une cuillère en bois) dès la sortie du four. Les laisser refroidir complètement et les conserver dans une boîte métallique.

Cette pâte permet de réaliser des tulipes pour de jolies présentations de dessert. Il faut pour cela confectionner des ronds plus grands et les faire refroidir en les moulant dans des petits bols ou des petits moules à brioches.

Les remplir ensuite avec une boule de glace, salade de fruits, Chantilly.....

Pour les imperméabiliser vous pouvez recouvrir l'intérieur d'une couche de chocolat fondu passée au pinceau.