

## Tulipe à la salsa de fruits (12 portions)

### Tulipes :

- 12 feuilles de pâte phyllo
- $\frac{3}{4}$  tasse de beurre ou margarine fondue

Beurrer chaque feuille de pâte. Couper cette feuille en 4 et superposer pour faire 4 épaisseurs. Mouler dans un moule à muffins. Cuire à 350 °F pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



### Crème pâtissière au fromage à la crème et aux amandes :

- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 4 c. à soupe de sucre
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de lait
- 1 œuf battu
- 1 c. à soupe de beurre
- vanille au goût
- 1 paquet de 250 g de fromage à la crème
- $\frac{1}{4}$  tasse de sucre
- 1 jaune d'œuf
- $\frac{1}{3}$  tasse d'amandes hachées

Réserver la moitié du sucre et l'ajouter au lait; faire bouillir. Mélanger le reste des ingrédients secs et les ajouter à l'œuf. Ajouter le lait bouillant au mélange d'œuf et bien mélanger. Ajouter le beurre et la vanille. Faire refroidir.

Ramollir le fromage à la crème au malaxeur avec  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre et le jaune d'œuf. Ajouter la crème pâtissière refroidie et les amandes hachées.

### Salsa de fruits :

- 3 kiwis
- 2 pêches
- 12 fraises
- 1 chopine de bleuets
- $\frac{1}{4}$  tasse de sucre
- $\frac{1}{4}$  tasse de jus d'orange
- 1 oz d'amaretto (facultatif)

Couper les fruits en petits dés. Les mélanger au reste des ingrédients. Laisser macérer environ 4 heures.

### Montage :

Prendre les tulipes, les remplir au  $\frac{3}{4}$  de crème pâtissière. Finir avec la salsa de fruits. Utiliser le jus de macération comme coulis.



**Dave Sigman, chef cuisinier  
Le Papilio (Auberge Escapade)**