



CHOUX FRAISE CHANTILLY

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H15

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

DIFFICULTÉ : ● ● ○ ○

TEMPS DE REPOS : 1H

RECETTE POUR 15 CHOUX

RECETTE **FRUITS ROUGES & Co.**

**FRUITS
ROUGES**
& Co.

1 Pâte à choux

Craquelin :

25 g Sucre roux
20 g Beurre
20 g Farine
Optionnel : colorant alimentaire rouge

Pâte à choux :

50 g Farine
25 g Beurre
1 Œuf
65 g Eau
1 Pincée de sel

Préparation du craquelin

Mélanger le beurre, la cassonade et la farine (optionnel : ajouter le colorant) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur et la disposer entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Disposer sur une plaque et laissez durcir pendant 15 min au frais.

Préparation des choux

Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole, mélanger l'eau, le beurre et le sel et porter à ébullition. Lorsque le mélange bout, ajouter la farine en une fois et mélanger à feu moyen. Une boule de pâte, la panade, va se former. Continuer de mélanger jusqu'à ce qu'elle se décolle entièrement des bords de la casserole.

Déposer la pâte dans un robot pâtissier muni de la feuille, ou dans un saladier. Fouetter la panade une à deux minutes pour laisser s'échapper la vapeur d'eau. Ajouter l'œuf et mélanger de nouveau. La pâte à choux doit être lisse et brillante.

Mettre la pâte dans une poche à douille, munie d'une douille lisse, et pocher sur une plaque antiadhésive des petits choux (4 cm de diamètre environ).

À l'aide d'un emporte-pièce rond, détailler des ronds de pâte de craquelin. Sur chacun des choux, déposer un rond de craquelin et enfourner pour 30 minutes de cuisson. ATTENTION : ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

2 Crème à la fraise

250 g Purée de fraises 100% fruit
80 g Sucre glace
20 g Maïzena
1 Œuf
2 g Gélatine

Préparer la gélatine :

Pour de la gélatine en poudre, ajouter 5 fois son volume en eau et placer au réfrigérateur. Pour de la gélatine en feuilles, plonger les feuilles dans un grand volume d'eau froide pour la ramollir.

Faire chauffer à feu doux la purée de fraises dans une casserole.

En parallèle, fouetter ensemble le sucre glace, la Maïzena et l'œuf. Lorsque la purée est à ébullition, verser 1/3 sur le mélange précédent, mélanger et remettre dans la casserole avec le reste de purée. Mélanger sans cesse jusqu'à une nouvelle ébullition.

Cesser le feu et incorporer la gélatine, mélanger. Laisser refroidir la préparation.

3 Dressage

Fraises fraîches
Chantilly (industrielle ou faite maison)

Faire un petit trou sous chaque chou.

Mettre la crème pâtissière dans une poche à douille munie d'une petite douille cannelée. Si la crème n'est pas assez souple, la fouetter avant pour la détendre.

Garnir chaque chou avec la crème.

Décorer les choux avec de la chantilly et déposer une lamelle de fraise sur le dessus.

Bonne dégustation !