

Brochettes Choux Fraises Label Rouge

2 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

500 g de fraises Label Rouge

Pâte à choux :
¼ L d'eau
75 g de beurre
1 pincée de sel
150 g de farine
4 oeufs

Crème légère :
50 g de sucre semoule
¼ L de crème liquide

Préparation :

Pâte à choux :
Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine puis dessécher à la spatule sur le feu.

Hors du feu, ajouter un à un les oeufs, puis mélanger.

Mettre la pâte dans une poche à douille puis disposer sur une plaque des petits choux.

Cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Crème légère :
Fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir un joli foisonnement.

Agrémenter de vanille ou de rhum

Montage :
Garnir les coques de choux et installer en alternance sur des piques avec les fraises.

Présenter avec de la crème Chantilly ou saupoudrer de sucre glace.