



# Mon p'tit chou à la Fraise Label Rouge

4 personnes

Préparation : 30 min

## Ingrédients :

### Craquelin

- 120g de beurre pommade
- 100 g de cassonade
- 100 g de farine
- Colorant rouge

### Pâte à chou

- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 5 g de sel
- 10 g de sucre



- 125 g de beurre
- 140 g de farine
- 4 oeufs

### **Compotée de fraise**

- 200 g de fraise
- 1 feuille de basilic

### **Crème vanille**

- 0.5 L de crème à 35 % de MG
- 20 g de sucre
- 150g de mascarpone
- 1 g de vanille

### **Décor :**

- Fraise

## **Préparation :**

### **Préparation du craquelin**

Mélangez ensemble tous les éléments jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm.

Surgelez puis détaillez des disques du même diamètre que les choux.

### **Préparation de la pâte à choux**

Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre

Ajoutez la farine et desséchez sur le feu la pâte sans cesser de remuer

Ajoutez les oeufs petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Dressez des choux moyens

Disposez un disque de craquelin (étape 2) sur chaque chou.

Cuire à 200 °c environ 30 mn

### **Compotée de fraise**

---



Taillez les fraises en petits cubes, ajoutez une feuille de basilic ciselée, réservez au frais

### **Préparation de la crème vanille**

Montez au batteur ensemble la crème, la vanille avec le mascarpone et le sucre.

### ***Dressage***

À l'aide d'un petit couteau scie, ouvrir les choux aux deux tiers. Garnir la coque avec de la compotée de fraises au basilic et à l'aide d'une poche à douille et d'une douille cannelée, réalisez une belle rosace en hauteur, ajouter des petits quartiers de fraise.

