

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 sure.

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.