

Choux Chantilly-Framboises



Pour 20 choux :

CRAQUELIN

- 40 g de beurre pommade
- 50 g de cassonade
- 50 g de farine

CHOUX

- 80 ml de lait
- 80 ml d'eau
- 70 g de beurre
- 10 g de sucre
- 100 g de farine
- 2 œufs
- du sucre en grain

CHANTILLY

- 45 cl de crème fluide au mascarpone Elle & Vire
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre glace
- des framboises

Etape 1 : Le Craquelin

- 1- Mélanger tous les ingrédients.
- 2- Étaler sur 3 mm entre deux papier sulfurisés la pâte obtenue.
- 3- Laisser durcir au réfrigérateur.

Etape 2 : La pâte à choux

- 1- Verser le lait et l'eau dans une casserole. Ajouter le beurre, coupé en morceaux, et le sucre.
- 2- Mettre sur feu vif et mélanger à la spatule jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Porter à ébullition et laisser bouillir à gros bouillons pendant 2 à 3 secondes.
- 3- Retirer du feu et ajouter la farine en une fois. Mélanger.
- 4- Remettre sur feu vif et dessécher la pâte en la mélangeant. Retirer de temps en temps du feu pour ne pas brûler la pâte.
- 5- Arrêter de dessécher la pâte, lorsqu'elle ne colle plus aux parois de la casserole.
- 6- Laisser tiédir la pâte en la mettant dans un saladier.
- 7- Lorsque la pâte a refroidie ajouter petit à petit les œufs. Mélanger. La pâte est prête lorsqu'elle commence par accrocher à la spatule puis en tombe au bout de quelques secondes en formant une pointe.

Etape 3 : La cuisson

- 1- Préchauffer le four à 150°C.
- 2- Se munir d'une poche à douilles lisse de 20 mm de diamètre.
- 3- Disposer en quinconce des ronds de pâte à choux espacés de 3 cm. ([photo](#))
- 4- Disposer un rond de craquelin sur chaque choux.
- 5- Enfourner pour 1 heure.
- 6- Les choux sont prêts lorsqu'ils sont dorés. ([photo](#))

Etape 4 : La Chantilly

- 1- Dans un saladier froid mettre la crème liquide et la vanille.
- 2- Monter la crème en chantilly en ajoutant petit à petit le sucre.
- 3- La chantilly est prête lorsqu'elle forme des becs d'oiseaux.
- 4- Réserver au frais.

Etape 5 : Le montage

- 1- Lorsque les choux sont froids, les découper en deux.
- 2- Se munir d'une poche à douilles et la remplir de chantilly.
- 3- Dans chaque chou déposer de la chantilly et une framboise, puis refermer.
- 4- Sur le dessus du chou déposer une noisette de crème chantilly et déposer une framboise.
- 5- Réserver au frais ou déguster tout de suite.