

Choux aux fraises de pays et crème vanille

Ingrédient (pour 8 gros choux) :

Pâtes à choux :

3 œufs
65g de beurre
85g farine
2g de sucre
2g de sel
7,5cL de lait
7,5cL d'eau

Crème de mascarpone :

20cL de crème 35 %
25g de sucre semoule
90g de mascarpone
1 gousse de

Tartare de fraises au basilic :

1 barquette de fraises du pays
5 feuilles de basilic
1c.à.s de vinaigre balsamique
vanille

Sorbet de fraises :

300g de vos fraises préférées
80g d'eau
60g sirop de glucose
80g de sucre en poudre
10g de jus de citron



Préparation de la pâte à choux :

Versez 7,5cL d'eau et de lait dans une casserole. Incorporer 65g de beurre , le sucre et le sel. Porter à ébullition. Retirer du feu . Ajouter la farine. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole. Incorporer les œufs un par un . Mélanger vivement à chaque fois. Répartissez la pâte en petit tas sur une plaque. Enfourner pendant 20min à 180°C. Sortez les choux et les laisser refroidir.

Préparation de la crème à la vanille :

Mettre la crème, le sucre, le mascarpone dans un batteur. Gratter la gousse de vanille. Monter comme une chantilly.

Préparation du tartare de fraises et basilic :

Couper les fraises en dés. Ciseler le basilic. Mélanger le tout avec un peu de vinaigre balsamique.

Préparation du sorbet à la fraise :

Commencer par laver les fraises. Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le sirop de glucose. Porter le tout à 85°C. Verser le sirop sur les fraises. Mixer bien. Ajouter le jus de citron. Quand le mélange est bien froid mettre en sorbetière (il suffit d'une dizaine de minutes). Quand le sorbet est près mettre au congélateur.

Dressage :

Couper les choux. Garnissez le fond avec le tartare de fraise. Mettre une boule de sorbet. Puis la crème en rosace à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée. Poser les chapeaux sur les choux et déguster très frais.