

Choux chantilly aux fraises et coulis de rhubarbe à l'orange

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte à choux qui donnera 25 à 30 choux en fonction de leur taille

12,5 cl d'eau

12,5 cl de lait

175 g de farine

1 pincée de sel

1 c à s de sucre en poudre

5 oeufs + 1 jaune pour la dorure

100 g de beurre

Pour le coulis de rhubarbe :

500 g de rhubarbe

2 oranges

70 g de sucre en poudre

Pour la chantilly :

1 sachet de sucre vanillé

40 g de sucre en poudre

35-40 cl de crème liquide entière

400 g de fraises

Quelques feuilles de menthe

Préparation des choux : avec les proportions vous obtiendrez 25 à 30 choux suivant la grosseur mais il n'est pas facile de faire une pâte avec moins de quantité. De tout façon une fois les choux cuits, laissez les refroidir et congeler-les. Quand vous en aurez besoin il ne vous restera qu'à les mettre 2 mn environ à four chaud pour les décongeler. Je fais cela depuis des années et j'ai ainsi toujours des choux en réserve pour mes recettes.

Faire chauffer l'eau et le lait dans une casserole avec le sel, le sucre et le beurre en dés. Quand l'ensemble commence à bouillir ajouter la farine d'un coup tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Faire dessécher la pâte pendant 2 mn tout en continuant à mélanger.

Hors du feu ajouter ensuite les oeufs un par un, en attendant que chaque oeuf soit bien amalgamé avant d'ajouter l'autre (je fais cette partie de la recette dans mon kitchenaid). Verser ensuite la pâte dans un saladier et laisser reposer 1/4 h.

Sur une plaque antiadhésive ou une feuille silicone faire avec la pâte des tas (soit avec une poche à douille munie d'une douille lisse de 12 mn soit en vous aidant de 2 cuillères) d'environ 3 cm de diamètre bien

séparés les uns de autres. Dorer les choux au pinceau avec le jaune délayé dans un peu d'eau après avoir légèrement aplati le dessus des choux avec une fourchette trempée dans de l'eau.

Faire cuire 30 mn environ à 180–200° suivant les fours.

Il est impératif de cuire suffisamment les choux pour qu'ils ne retombent pas une fois sortis du four. Mais il ne faut pas non plus trop les cuire pour qu'ils ne soient pas trop secs.

Préparation du coulis de rhubarbe :

Eplucher la rhubarbe et la tailler en tronçons. La mettre dans un saladier avec le sucre et la laisser macérer 2 h. à température ambiante. La verser ensuite dans une casserole et porter à ébullition pendant 10 mn. Mixer le tout, ajouter le jus des oranges pour liquéfier l'ensemble et au besoin rajouter du sucre en fonction de l'acidité de la rhubarbe.

Préparation de la chantilly et des choux

Verser la crème liquide dans un saladier et mettre au frigo pendant 1 h. Fouetter ensuite la crème en chantilly et lui ajouter le sucre et le sucre vanillé. Réserver au frais.

Couper une bonne moitié des fraises en petits dés et les ajouter délicatement à la chantilly. Couper avec un couteau scie le chapeau des choux, retirer la pâte de l'intérieur et les fourrer avec la chantilly aux fraises.

Saupoudrer les chapeaux de sucre glace et les remettre sur la chantilly.

Au moment du service mettre dans les assiettes du coulis de rhubarbe à l'orange, poser 3 choux par assiette, décorer avec le reste des fraises coupées en éventail et quelques feuilles de menthe. Il ne reste plus qu'à déguster!

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>