

CHOUQUETTES FRAMBOISE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour vingtaine de choux

Craquelin :

- 40 gr de beurre mou
- 50 gr de sucre roux
- 50 gr de farine
- Colorant alimentaire en poudre rouge

Pâte à choux :

- 50 gr d'eau
- 50 gr de lait entier
- 45 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 100 gr d'œufs battus (environ 2 œufs)
- 55 gr de farine

Mousse framboises :

- 30 cl de crème fleurette
- 100 g de purée de framboise
- 1 feuille de gélatine

Etapes de préparation

Le craquelin :

1. - Mélanger du bout des doigts le sucre, le beurre et la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène
2. - Colorer votre pâte si vous le souhaitez avec du colorant en poudre
3. - Etaler finement le craquelin entre deux épaisseurs de papier sulfurisé (environ 1 mm d'épaisseur)
4. - Détailler des ronds à l'emporte-pièce (un peu plus petits que le diamètre des tas de pâte à choux que vous ferez cuire) et mettre cette plaque de ronds de craquelin au congélateur pour qu'elle durcisse

La pâte à choux :

5. - Mettre à chauffer le lait et l'eau avec le sucre et le sel dans une casserole. Porter à ébullition et ôter du feu. Mettre la totalité de la farine d'un coup dans la casserole et mélanger à la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole
6. - Remettre sur feu doux et brasser la boule de pâte dans la casserole pendant environ 3 minutes (pour dessécher la pâte)
7. - Débarrasser dans un cul de poule et lorsque la pâte ne dégage plus de vapeur, incorporer en 2 fois les œufs battus (bien incorporer la première partie des œufs avant d'incorporer la suite)
8. - Laisser refroidir la pâte une quinzaine de minute et mettre en poche à douille munie d'une douille lisse. Préchauffer le four à 250°C (chaleur statique)
9. - Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dresser les petits choux et placer sur chaque un rond de craquelin.
10. - Couper le four, et mettre la plaque à mi-hauteur dans le four pour 10 min, ensuite remettre le four en chauffe à 160°C (chaleur statique) et cuire 30 minutes. Faire refroidir les choux sur une grille.

Mousse framboise :

11. Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau.
12. Chauffer la moitié de la purée de framboise légèrement pour y fondre la gélatine. Verser dans le reste de purée de framboise. Mélanger. Incorporer la crème fraîche liquide fouettée suffisamment ferme.

