

PROFRUITEROLES FRAICHEUR

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 40 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

Pour les glaces

- Glace vanille
- Glace chocolat
- Crème Glacée pistache
- Sorbet framboise

Pour le craquelin

- 40g de beurre doux
- 50g de cassonade
- 50g de farine
- 1 pincée de fleur de sel

Pour la pâte à choux

- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl d'eau
- 5g de sel
- 5g de sucre semoule
- 110g de beurre
- 140g de farine
- 5 œufs
- Colorant alimentaire

Pour le coulis cassis

- 150g de cassis sirop ou frais
- 10 cl d'eau
- 50g de sucre,
- 5g de liqueur de cassis

Etapes de préparation

Le craquelin

Dans le bol du robot et avec le fouet plat, mélanger la farine, la cassonade et la fleur de sel. Ajouter le beurre mou et pétrir quelques minutes à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte sur 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare, découper 8 disques de 3cm de diamètre

Étape 1

Pâte à choux

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le lait, le sel, le sucre avec le beurre. Dès le premier bouillon et hors du feu ajouter la farine tamisée, mélanger puis replacer sur le feu 2 minutes afin de dessécher la pâte, verser dans une jatte et ajouter les œufs un à un en remuant vivement. (ajouter à votre convenance du colorant)

Étape 2

A l'aide d'une poche à douilles dresser de petites formes rondes régulières sur une feuille de papier sulfurisé. Posez les disques de craquelin dessus. Faire cuire à 180°C durant 20 à 25 minutes.

Étape 3

Le Montage Couper le dessus des choux et détailler le chapeau à l'aide d'un emporte pièce afin d'obtenir une jolie forme ronde. Préparer de jolies boules de glaces de 3cm de diamètre en variant parfums et couleurs. Réserver les boules quelques minutes au froid et disposer dans les choux puis poser le couvercle et saupoudrer très légèrement de sucre glace.

Étape 4

Disposer sur les assiettes, accompagner de coulis de cassis très chaud à verser au dernier moment. Coulis cassis Chauffer tous les ingrédients ensemble et mixer longuement, filtrer au travers d'une passoire très fine. Varier les parfums de glaces, sorbets et coulis tel que le coulis de framboise, sorbet ananas, sorbet pomme et sorbet pamplemousse ou coulis chocolat noir et menthe fraîche, sorbet menthe et glace vanille.

