

# *Paris-brest fraise-rhubarbe*

## *Pour 8 personnes*

### *Pour le craquelin*

*30g de beurre froid*

*25g de farine*

*25g de cassonade*

*1 pointe de colorant rose*

### *Pâte à choux*

*80g de lait*

*80g d'eau*

*80g de beurre*

*80g de farine*

*130g d'œufs*

*1g de sucre*

*1 pincée de fleur de sel*

### *Insert rhubarbe*

*160g de rhubarbe (déjà parée)*

*1 cuil à soupe de sucre*

*1 cuil à soupe d'eau*

*1/2 d'une feuille de gélatine*

### *Chantilly*

*200g de crème*

*135g de mascarpone*

*1 cuil à soupe sucre glace*

## 1 gousse vanille

Craquelin: mélangez le beurre coupé en morceau avec la cassonade puis incorporez la farine et le colorant. Etalez cette pâte finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez prendre au congélateur le temps de faire le reste.

Insert rhubarbe: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Lavez et coupez la rhubarbe en morceaux, faites cuire avec le sucre et l'eau jusqu'à la formation d'une compote. Mixez et incorporez la gélatine essorée.

Versez la compote de rhubarbe dans des moules à cake pop ou des petits moules à muffins de 4cm de diamètre, laissez refroidir puis placez au congel pendant 1 bonne heure.

Pâte à chou: Battez les œufs et ajustez le poids.

Dans une casserole versez le lait et l'eau, ajoutez le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Potez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Transvasez la pâte dans un récipient et ajoutez les œufs battus en 4 ou 5 fois en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous ma cuillère).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 2 cm de diamètre et formez une couronne d'environ 20cm de diamètre, composée de 8 choux, sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé (les choux doivent se toucher).

Sortez la pâte à craquelin du congélateur et avec un emporte pièce de 3-4cm de diamètre découpez des disques de pâte que vous déposerez sur vos choux. (Attention le craquelin se réchauffe très vite quelques seconde au congel et vous pourrez de nouveau le travailler)

Enfournez à 175°C pendant 40minutes. Quand la pâte est bien gonflée (au bout de 20 minutes environ) ouvrez la porte du four et maintenez la ouverte avec une cuillère en bois, cela permettra à la buée de sortir et éviter que la pâte éclate.

Chantilly: fouettez ensemble la crème, le mascarpone, le sucre glace et les graines de la gousse de vanille, jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme et aérée.

Montage: coupez la partie supérieure de la couronne de choux, au besoin retirez de la pâte des choux. Déposez un insert rhubarbe dans chaque chou, puis une fraise et pochez la chantilly à

l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée. Pour finir refermez la Couronne et conservez au frais pendant 3-4 heures avant de servir pour que l'insert finisse de décongeler.