

Choux Passion-framboise

Pour 8 choux

Pour le craquelin

15g de beurre froid

12g de farine

12g de cassonade

1 pointe de colorant jaune

Pâte à choux

80g de lait

80g d'eau

80g de beurre

80g de farine

140g d'œufs

1g de sucre

1 pincée de fleur de sel

curd

120g de jus de fruits de la passion

10g de jus de citron

3 œufs

40g de miel

des framboises

Crème aux fruits de la passion: Versez le jus de fruits de la passion dans une casserole, ajoutez le miel, le jus de citron et les œufs, mélangez au mixer plongeant puis faites chauffer à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne la consistance d'une crème. Laissez refroidir et réservez au frais pendant 2-3 heures.

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.

Pâte à choux: 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 pochez les choux sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

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.

Montage: deux solutions: 1- décalotter les choux, répartissez la crème au fruits de la passion dans les choux et disposez 2-3 framboises par choux sur la crème et refermez les choux.

2- pratiquez une ouverture à la base des choux, assez grande pour laissez passer une framboise. A l'aide d'une poche répartissez la crème dans les choux, insérez une framboise et rebouchez le choux avec le morceau que vous avez retiré.