

Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

Comme la plupart d'entre vous j'adore les choux à la crème. J'ai eu envie de les revisiter après avoir vu une vidéo sur internet proposant de mouler la pâte à choux sur l'envers d'un moule puis de la frire après congélation de manière à former une petite coupe croustillante en pâte à choux frite. Mais la texture ne m'a pas emballée : j'ai donc retenté cette recette en utilisant plutôt une pâte à churros et là c'était parfait! En plus la pâte à churros est simplissime à faire pour ceux et celles que la pâte à choux effraie un peu.



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise

Ingrédients: pour environ une dizaine de coupes

Pour la pâte à churros

- 250 g de farine tamisée
- plus ou moins 380 g d'eau selon le taux d'humidité de votre farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 3 cuillerées à soupe de fleur d'oranger

Pour le tartare de fraises

- 20 fraises et quelques unes en plus pour la décoration
- une cuillerée à soupe de lemon curd. Pour la recette du lemon curd fait maison cliquez [ici](#)
- une cuillerée à soupe de sucre en poudre
- coulis de fraises: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de fraises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais.

Pour la chantilly

- 300 g de crème fraîche liquide froide
- une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne (ou mieux un bon sirop Monin comme le sirop « Tarte au citron«)

Matériel

- un siphon (si vous n'en avez pas, montez la crème au fouet)
- moule à muffin en fer ou en silicone: j'ai utilisé un moule à muffin en silicone



Moules à muffin

Préparation

Tartare de fraises

- Commencez par préparer le tartare de fraises. Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoises).



Coupez les fraises en tout petits morceaux (brunoise)

- Ajoutez le lemon curd et le sucre. Mélangez délicatement et réservez au frais.



Ajoutez le lemon curd et le sucre

La chantilly

- Montez la crème et le sirop en chantilly soit au fouet soit utilisez un siphon.
- Pour la recette de la chantilly cliquez [ici](#).



Montez la crème en chantilly

Les coupes en churros

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine

- Amenez l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et les 20 g de beurre à ébullition.



Faire chauffer l'eau et le
beurre

- Versez l'eau sur la farine et mélangez énergiquement: ne versez pas la totalité de l'eau. Gardez en un peu car la quantité d'eau utilisée dépend du taux d'humidité de la farine que vous utilisez. La pâte doit avoir la texture d'une pâte à choux.



Versez l'eau sur la farine
et mélangez énergiquement



La pâte doit avoir la
texture d'une pâte à choux

- Mettez votre préparation dans une poche à douille (douille à votre convenance: unie ou cannelée).



Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux

- Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile.



Graissez le dessous de vos moules avec un spray d'huile

- Pochez votre pâte autour de vos moules. Puis congelez l'ensemble.



Pochez votre pâte autour de

vos moules.



Pochez votre pâte autour de vos moules.

- Faites frire les coupes de pâte encore congelées dans l'huile chaude (180°).



Faites frire les coupes de

pâte encore congelées dans
l'huile chaude

- Égouttez et déposez les coupes sur du papier absorbant. Saupoudrez généreusement de sucre glace.



Égouttez et déposez les
coupes sur du papier
absorbant

Dressage

- Remplissez les coupes de tartare de fraises.



Remplissez les coupes de
tartare de fraises

- Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises. Saupoudrez de sucre glace. C'est tout

simplement exquis!



Pochez un dôme de chantilly et recouvrez d'un filet de coulis de fraises



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise



Choux à la crème revisité et son tartare de fraise