



Brochettes Choux Fraises Label Rouge

2 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingédients :

500 g de fraises Label Rouge

Pâte à choux :

¼ L d'eau

75 g de beurre

1 pincée de sel

150 g de farine

4 oeufs

Crème légère :

50 g de sucre semoule

¼ L de crème liquide

Préparation :

Pâte à choux :

Faire bouillir l'eau, le beurre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine puis dessécher à la spatule sur le feu.

Hors du feu, ajouter un à un les oeufs, puis mélanger.



Mettre la pâte dans une poche à douille puis disposer sur une plaque des petits choux.

Cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Crème légère :

Fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir un joli foisonnement.

Agrémenter de vanille ou de rhum

Montage :

Garnir les coques de choux et installer en alternance sur des piques avec les fraises.

Présenter avec de la crème Chantilly ou saupoudrer de sucre glace.

