

# Anneaux de pâte à choux, framboises, chantilly

## Ingrédients pour 6 personnes :

7,5 cl d'eau  
7,5 cl de lait  
1 pincée de sel  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
65 g de beurre  
85 g de farine  
3 oeufs moyens

30 cl de crème liquide entière  
2 cuillères à soupe de sucre glace  
72 framboises  
QS de sucre glace  
100 g de sucre semoule  
QS d'amandes effilées

Qs d'arôme vanille

## Préparation de la pâte à choux :

Mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole, amener à ébullition.

Tamiser la farine, l'ajouter en une fois dans la casserole, laisser épaissir à feu moyen.

Retirer du feu, ajouter 1 oeuf, bien l'incorporer, faire de même avec le suivant, etc...

Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée, faire 12 cercles creux de 10 centimètres.

Penser à les espacer.

Humecter la pâte à choux avec un peu d'eau.

Enfourner dans le four préchauffé à 220°.

Ouvrir une première fois la porte du four rapidement au bout de 15 minutes pour faire sortir la vapeur, puis 10 minutes plus tard la laisser entrouverte. Continuer la cuisson 5 minutes .

Je les ai laissé cuire 30 minutes en tout.

Laisser refroidir sur une grille.

### **Préparer la crème fouettée :**

Dans un grand bol qui a été placé au congélateur 2 heures, fouetter la crème en chantilly bien ferme, ajouter le sucre glace et l'arôme vanille. Mettre dans une poche à douille avec une douille cannulée.

### **Présentation des gâteaux :**

Faire un caramel blond avec 100 g de sucre.

Préparer les amandes effilées sur une assiette.

Tremper le dessus de chaque anneau dans le caramel puis dans les amandes. Réserver.

Avec un couteau cranté, couper chaque anneau dans son épaisseur.

Garnir chaque base d'anneau avec la chantilly. Enfoncer 6 framboises sur la crème.

Couvrir avec l'anneau supérieur, saupoudrer de sucre glace.

Servir aussitôt.

<http://deliceyes.over-blog.org/>