

Choux aux framboises et fromage frais

La douceur sucrée du dessert est ravivée par les fruits de saison qui apportent une touche de fraîcheur et d'acidité. Chaque bouchée provoque une véritable explosion de saveurs.

Les notes boisées du Bukeela ka Ethiopia Lungo se marient très bien avec la cannelle présente dans les choux. De plus, l'acidité de la framboise viendra rehausser la rondeur du café et s'associera parfaitement aux notes fruitées de celui-ci.



CROUSTILLANT POUR PÂTE À CHOUX

Ingrédients

- 90 g de beurre
- 80 g de cassonade blonde
- 90 g de farine
- 3 pincées de cannelle

Préparation

- Mélangez le beurre en pommade avec la cassonade blonde, la cannelle et la farine.
- Étalez au rouleau entre deux feuilles de cuisson sur une épaisseur de 2 mm.
- Mettez au congélateur pour faire durcir et coupez des cercles de 5 cm.

PÂTE À CHOUX

Ingrédients

- 100 g de lait
- 100 g d'eau
- 90 g de beurre
- 125 g de farine
- 3 œufs entiers
- Pincée de sel et de sucre

Préparation

- Fendez la gousse de vanille en deux et bien raclez les grains.
- Ajoutez-les au mélange des deux fromages.
- À l'aide de la douille cannelée, dressez une pointe sur les choux.
- Pour terminer le dressage, ajoutez quelques framboises coupées en deux et quelques feuilles d'or.

GELÉE DE FRAMBOISES

Ingrédients

- 200 g de purée de framboises
- 20 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine trempées

Préparation

- Mettez à bouillir la purée de framboises avec le sucre.
- Ajoutez ensuite les feuilles de gélatine préalablement trempées.
- Coulez ensuite le mélange sur un tapis en silicone et laissez prendre au froid.
- Une fois la gelée prise, détaillez des petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
- Décorez l'assiette avec les disques de gelée et disposez-en aussi sur les chouquettes.

YAOURT AUX FRAMBOISES

Ingrédients

- 250 g de yaourt nature
- 15 framboises fraîches

Préparation

- Écrasez les framboises et mélangez-les au yaourt.
- Mettez le mélange dans une poche à douille.
- À l'aide de la douille, creusez un petit trou sous les choux.
- Remplissez les choux avec le yaourt à la framboise.

CRÈME DE FROMAGE BLANC À LA VANILLE

Ingrédients

- 80 g de fromage blanc frais à 7,8 % de matière grasse
- 100 g de mascarpone
- ½ gousse de vanille

Préparation

- Fendez la gousse de vanille en deux et bien raclez les grains.
- Ajoutez-les au mélange des deux fromages.
- À l'aide de la douille cannelée, dressez une pointe sur les choux.
- Pour terminer le dressage, ajoutez quelques framboises coupées en deux et quelques feuilles d'or.