

Choux à la Crème Glacée de Rhubarbe *(Pour une vingtaine de choux type Paris-Brest)*

Pour les choux

- 25 cl d'eau
- 4 oeufs
- 200g de farine
- 100g de beurre
- Une pincée de sel

Pour la crème glacée

- 600 grammes de compote de rhubarbe
- 50 cl de miel (que j'ai allègrement oublié...donc à doser selon son goût)
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche

Pour le glaçage

- Compote de rhubarbe + sucre glace
- Noix de coco

Dans une casserole porter à ébullition le beurre, l'eau et le sel

Retirer du feu et verser d'un seul coup la farine. Mélanger énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et sans grumeau

Remettre la casserole sur le feu et déssecher la pâte en la travaillant sans arrêt jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole

Retirer du feu et continuer à travailler la pâte pour qu'elle refroidisse légèrement

Incorporer un à un les oeufs en mélangeant bien après chaque addition.

Pré-chauffer le four à 180°C

A l'aide d'une poche à douille former des cercles de pâte d'environ 4 cm de diamètre intérieur

Cuire pendant 10 minutes. Lorsque les choux ont gonflé, laisser la porte du four entrouverte (à l'aide d'une spatule en bois) et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

Retirer du four et à l'aide d'un petit pic en bois, percer le fond ou la tranche des choux (pour laisser s'échapper la vapeur) et laisser refroidir complètement sur une grille avant de procéder au remplissage.

Préparer la crème glacée en mettant l'ensemble des ingrédients dans un mixeur. Pulser pendant une minute.

Utiliser la sorbetière sinon, placer la préparation au congélateur. Ressortir la crème glacée au bout de 30 minutes et la mixer complètement pour éliminer tout cristaux de glace. Répéter l'opération 3 à 4 fois avec un intervalle d'une demie-heure à chaque fois.