



Couronne de plaisir vanille

Un plaisir simple et rafraîchissant en fin de repas.

Ingrédients de la recette :

Pâte à chou :

- 85 g de lait demi-écrémé
- 85 g d'eau froide
- 2 g de sel fin
- 3 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre doux
- 92 g de farine
- 160 g d'œufs entiers

Les fruits :

- 2 abricots
- 1 nectarine
- 5 à 8 fraises
- Voir autres fruits
- Menthe fraîche

La crème :

- 30 cl de crème liquide entière froide
- [Sucre selon votre goût](#)
- 1 gousse de vanille

pour 10 personnes

La confection de la recette :

Pour cette nouvelle recette, vous devez confectionner [une pâte à chou](#). Après avoir obtenu une **belle pâte à chou**, réaliser une couronne de **20 cm de diamètre**. Si vous avez une douille pas assez grosse, réaliser **deux** ou **trois** couches collées entre elles. Voir **ma vidéo** pour plus de détail dans la réalisation de cette couronne en pâte à chou. Inutile de mettre une dorure sur votre couronne de pâte à chou. Cuire environ 25 minutes dans un four à **180 °C**. Laisser refroidir quelques heures dans un endroit frais et sec.

Pendant ce temps, laver et couper [vos fruits](#) de votre choix. Dans ma version, j'ai utilisé des [fruits de saison](#) au moment de sa réalisation. Des nectarines, fraises, abricots et de la menthe fraîche. Monter dans la cuve bien froide du batteur la **crème liquide entière**. Ajouter le sucre selon votre goût et la **vanille égrenée** ou en poudre.

Couper le dessus de votre couronne de pâte à chou à l'aide d'un couteau à dents (couteau à pain). **Remplir votre poche à douille** de chantilly et remplir votre couronne de pâte (le dessous). Le dessus, quant à lui, sera coupé en morceaux et saupoudrer de sucre glace. Ne pas hésiter à **regarder la vidéo** pour comprendre la découpe de morceaux de pâte à chou. Une fois avoir coupé des morceaux irréguliers du dessus de la couronne, les disposer sur la **chantilly à la vanille**, ajouter les morceaux de fruits frais et la menthe. Laisser 1 heure au réfrigérateur avant dégustation. Si vous avez des suggestions ou des remarques, laissez-moi un commentaire en dessous de la recette. **Laissez-moi un commentaire en dessous de la recette. Merci.**