

PONT-NEUF AUX FRAMBOISES



Facile Préparation: 20 minutes Cuisson: 60 mn

Pour 8 personnes: Une pâte Brisée à la taille du moule

Pour la crème pâtissière:

5 dl de lait

120 g de sucre

45 g de farine ou de féculé de pommes de terre

5 jaunes d'œufs

Le zeste d'un citron râpé + 1 pincée de sel

Pour la pâte à choux:

2 dl et demi d'eau et de lait mélangés (moitié-moitié)

120 g de farine

100 g de beurre

10 g de sucre (je les ai oubliés) + Une pincée de sel

QS de sucre glace + framboises ou fraises ou mélange de fruits rouges

Préchauffer le four à 200°.

La crème pâtissière:

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec le zeste de citron et le sel.

Pendant ce temps, dans un saladier, battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait bouillant dessus en filet en tournant puis remettre à cuire en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Réserver.

La pâte à choux:

Dans une autre casserole, porter le mélange lait-eau à ébullition avec le beurre et le sel.

Verser la farine et le sucre en une seule fois, remuer vivement jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache des parois. Poursuivre la cuisson pendant 2 ou 3 minutes sans cesser de remuer pour dessécher un peu la pâte.

Finition:

Mélanger les 2 appareils.

Foncer un moule à gâteau de 20 à 22 cm de diamètre avec la pâte, beurré si nécessaire.

Remplir la pâte avec le mélange pâte à choux-crème pâtissière et cuire pendant 45 minutes en surveillant la couleur de la "peau" qui se forme à la surface. Couvrir si besoin est.

Laisser refroidir dans le four éteint avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace et garnir de fruits rouges ou accompagner d'un coulis.