



LE Puits d'AMOUR



3/4 personnes

La pâte feuilletée : 250g de farine, 2g de sel, 125g d'eau, 200g de beurre. Ou mieux une vraie pâte feuilletée.

La pâte à choux : 120g d'eau, 1g de sel, 50g de beurre, 75g de farine, 100g d'œufs, QS d'œuf pour la dorure.

La crème pâtissière : 250g de lait entier, 75g de jaunes d'œufs, 75g de sucre, 10g de farine, 10g de fécule, les graines d'une gousse de vanille.

La compotée framboise groseille : 120g de purée de framboises, 120g de purée de groseilles, 3g de pectine NH, 10g de sucre, 21g de sucre.

Le caramel : 60g d'eau, 200g de sucre.

La pâte feuilletée : mélangez tous les ingrédients dans la cuve du robot à la feuille, mélangez pour obtenir une boule. S'il reste des morceaux de beurre c'est préférable cela facilitera le feuilletage. Sortez la pâte du robot sans la pétrir. Ajoutez éventuellement un peu de farine si elle colle. Étalez-la en un grand rectangle sur le plan de travail fariné et donnez un tour simple en pliant le rectangle en 3. Pour cela rabattez le bord du haut vers le centre et couvrez avec le bord du bas. Tournez le carré de pâte obtenu d'un quart de tour vers la droite et étalez à nouveau la pâte en un grand rectangle. Faites ainsi 4 tours simples de plus. Filmez la pâte et réservez-la au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°. Étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm découpez 3 disques de 16cm en ajoutant un avec un emporte-pièce de 12cm. Collez les disques à l'eau en terminant par le disque évidé. Piquez le centre avec les dents d'une fourchette. Dans le reste de pâte feuilletée découpez 4 bandelettes en forme de S de 12cm de hauteur. Faites cuire le puits pendant 20 min et les S pendant 15 min. Dès la fin de la cuisson saupoudrez d'une fine couche de sucre glace,

replacez le tout au four en surveillant bien pour caraméliser le tout. Dès que la pâte a une belle couleur ambrée sortez-la du four et laissez refroidir.

La pâte à choux : préchauffez le four à 180°. Dans une casserole portez à frémissement l'eau le sel et le beurre. Hors du feu ajoutez en une seule fois la farine, mélangez bien. Remettez le tout sur le feu et desséchez bien l'ensemble, la pâte doit être homogène et se détacher des bords de la casserole. Incorporez les œufs légèrement battus petit à petit. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse de 10mm. Pochez de petits choux de la taille d'une noisette sur la feuille de cuisson. Les lisser avec le dos d'une cuillère trempée dans l'huile. Enfournez 25 min environ laissez-les dessécher 5 min four éteint puis faites-les refroidir sur une grille.

La crème pâtissière : Portez le lait et la gousse de vanille fendue et gratté à ébullition. Mélangez le sucre et les jaunes puis incorporez la farine tamisée avec la fécule. Versez 3/4 du lait bouillant dessus en mélangeant bien, reversez le tout dans la casserole, portez à ébullition et laissez cuire 2 min sans cesser de remuer. Retirez la gousse de vanille, débarrassez, filmez au contact et laissez refroidir.

La compotée framboise groseille : mélangez la pectine avec les 10g de sucre. Tiédir les purées à 40° ajoutez le mélange sucre pectine, portez à ébullition ajoutez le sucre restant et laissez cuire au bouillon 2min. Débarrassez et laissez refroidir.

Le caramel : Portez à ébullition le sucre et l'eau sans remuer. Retirez du feu quand le caramel a une belle couleur blonde.

Le montage : fouettez la crème pâtissière pour la détendre. A l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, garnissez les choux. Trempez le sommet des choux dans le caramel et posez-les tête en bas sur un tapis silicone. Plongez la surface des **S** dans le caramel et assemblez-les entre eux en faisant rejoindre les têtes pour réaliser la décoration en « fer forgé » du puits. Laissez durcir 5min avant de les manipuler. Garnissez le centre du puits avec la crème pâtissière en spirale en partant du centre. Recouvrir avec la compotée de fruits rouges. Placez les **S** sur le puits d'amour et sur le pourtour libre du puits collez avec le caramel les petits choux qui doivent se toucher. Collez aussi un chou sur le haut du décor en **S**. Dégustez.

