

Éclair, comme une tarte aux fruits |

Recette pour 12 tapas



Description

Une autre variante de la pâte à choux est la recette d'éclair.

L'astuce du chef

ATTENTION : Assurez-vous d'une ébullition d'au moins une minute de la pâtissière en fouettant continuellement.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 120 Gr Eau
- 120 Gr Lait
- 15 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 110 Gr Beurre
- 7 Gr Extrait de vanille
- 140 Gr Farine
- 5 Unité(s) Oeuf

Pour la crème pâtissière vanille

- 360 Ml Lait
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 55 Gr Sucre
- 36 Gr Féculé de maïs
- 30 Gr Beurre

Pour les fruits

- 24 Unité(s) Bleuet
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 2 Unité(s) Orange
- 12 Unité(s) Framboises
- 12 Unité(s) Fraise(s)
- 1 Unité(s) Pamplemousse rose

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Préparation pour les éclairs

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole. Ensuite versez le mélange dans un batteur, incorporez les œufs un à un.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, dressez des éclairs de 8-10 cm sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettez les éclairs dans le four, baissez la température à 350°F et cuire les éclairs jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Préparation pour la crème pâtissière

Dans une casserole, chauffez le lait avec une petite partie du sucre et les gousses de vanille grattées. Dans un bol, fouettez énergiquement le restant du sucre et les jaunes. Ajoutez la fécule et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajoutez le lait chaud graduellement en fouettant. Remettez dans la casserole et portez à ébullition à feu moyen en fouettant constamment. Retirez du feu et ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien fondu.

Préparation pour la découpe des fruits

Suivant les fruits de saison utilisés, épluchez, découpez, prélevez les suprêmes, etc...

Il ne vous reste plus qu'à les placer joliment sur les éclairs.

Pour le dressage

Coupez la partie supérieure de l'éclair, remplissez ce dernier avec la crème pâtissière. Déposez par la suite de jolis morceaux de fruits ici et là comme une tartelette aux fruits. Saupoudrez d'un peu de sucre à glacer sur l'ensemble de l'éclair pour apporter une brillance, car ce dernier va se dissoudre au contact de l'humidité du fruit.

Bon appétit!