



Desserts

Autre

Mini-éclairs

Pour 8 personnes.

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe granulés de chocolat
- 1 cuillère à café de sucre cristallisé
- 25 grammes de farine (non salé)
- 35 grammes de chocolat au lait
- 1 cuillère à soupe de pistache
- 35 grammes de chocolat noir
- 1 sachet de sucre vanillé
- 55 grammes de beurre
- 1/4 cuillère à café sel
- 2 décilitres de crème
- 65 millilitres d'eau
- 2 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Dans une casserole chauffez l'eau avec le beurre, le sel et le sucre jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le tout soit à ébullition.

Ajoutez la farine et mélangez bien avec une cuillère en bois jusqu'à avoir une pâte ferme qui ne colle plus à la paroi de la casserole. Retirez du feu et ajoutez les œufs un par un. Battez bien après chaque œuf.

Mettez la pâte dans une poche. Avec la poche faites des petites saucisses de 5 cm sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez une distance suffisante entre les saucisses. Enfournez 20 minutes. Faites refroidir sur une grille.

Battez ferme la crème avec le sucre vanillé. Versez ce mélange dans une poche propre. Utilisez un bec avec une petite ouverture. Avec le bec faites un petit trou dans chaque éclair et poussez la crème à l'intérieur.

Pour la couche de chocolat faites fondre le chocolat au micro-ondes dans 2 petits plats séparés avec ½ dl de crème. Répandez-le sur les éclairs. Saupoudrez ensuite la moitié des éclairs avec les granulés de chocolat et l'autre moitié avec les pistaches. Faites solidifier au frigo.

Conseil : Laissez votre fantaisie s'exprimer et décorez vos éclairs avec vos toppings favoris.

Ustensiles de cuisine

Four

Douille

