

Éclairs fraises, crème pistache

Une création signée Christophe Adam



Le temps des fruits rouges avec Crème Excellence

Grâce à sa tenue et son foisonnement idéal, également en siphon, réalisez des recettes originales avec l'arrivée des fruits rouges.





Éclairs fraises crème pistache

Matériel & décor Poche jetable, douille plastique

(Pour 6 pièces)

Ingrédients

Pâte à choux (pour 1kg)

- 175g de farine T55
- 5g de sel fin
- 6g de sucre semoule
- 145g de beurre Elle & Vire Professionnel
- 320g d'œufs
- 320g d'eau
- 25g de poudre de lait

Crème pâtissière pistache (pour 1kg)

- 530g de lait
- 100g de sucre semoule

- 34g de jaunes d'œufs
- 95g d'œufs entiers
- 70g de poudre à flan
- 170g de crème Excellence 35 MG
Elle & Vire Professionnel
- 70g de pâte de pistaches

Fraises fraîches: 250g

Groseilles: 100g

Fleur de bourrache: QS

Sucre glace: QS

Pâte à choux: 400g

Faire bouillir l'eau avec le sel, le sucre et le beurre, à ébullition ajouter la poudre de lait et mélanger au fouet. Ajouter la farine et dessécher pendant 5 min. sur le volume. Débarrasser la pâte jusqu'à qu'elle soit tiède (50°C) et ajouter les œufs petit à petit. Dresser avec une douille cannelé plastique PF16, des éclairs de 13cm de long et 3cm de largeur. Cuisson: **four à sole** à 170°C (20 min, oura fermé et 30 min. oura ouvert) - **four ventilé** à 270°C oura fermé, éteindre le four, enfourner pendant 30 min. Rallumer à 175°C pendant 25 min.

Crème pâtissière pistache: 250g

Faire bouillir le lait. Mélanger le jaune, l'œuf et le sucre, ajouter la poudre à flan.

Verser le mélange dans le lait bouillant. Cuire à ébullition pendant 5 min.

Ajouter la pâte de pistaches. Débarrasser, filmer et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne 15°C.

Monter la crème Excellence en chantilly. Assembler les deux crèmes délicatement.

Montage et finitions:

Couper le dessus des éclairs. Parsemer une fine couche de sucre glace, remplir avec de la crème pistache. Incruster les fraises. Décorer avec les groseilles, fraises et fleur de bourrache.