

Éclair à la crème de pistache, croquant de céréales choco-lactées |

Recette pour 12 tapas



Description

Une autre variante de la pâte à choux est une recette d'éclair. Variation à la pistache pour cette recette accompagnée de céréales croquantes au chocolat au lait.

L'astuce du chef

Pour que les céréales demeurent croquantes au moment de déguster, mieux vaut réaliser cette étape au dernier moment. Pour aider à ce que le chocolat fige plus rapidement, déposez la plaque au réfrigérateur pour 5 minutes puis sortez-la et laissez à la température de la pièce. Attention à ce que le bain-marie ne soit jamais en ébullition, cela pourrait cuire votre chocolat.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 160 Gr Eau
- 160 Gr Lait
- 5 Gr Sucre
- 3 Gr Sel
- 165 Gr Beurre
- 7 Gr Extrait de vanille
- 190 Gr Farine
- 6 Unité(s) Oeuf

Pour la crème pâtissière à la pistache

- 600 Ml Lait
- 2 Unité(s) Oeuf
- 3 Unité(s) Jaune d'oeuf
- 150 Gr Sucre
- 40 Gr Farine
- 20 Gr Féculé de maïs
- 25 Gr Beurre
- 50 Gr Pâte de pistache

Pour les céréales chocolatées

- 60 Gr Céréales
- 100 Gr Chocolat au lait

Préparation

- Temps de préparation **90 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 oeufs un à un. À l'aide d'une poche à pâtisserie, dressez des éclairs de 12 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 et la pâte de pistache. Dans un bol, fouettez énergiquement le sucre et les oeufs. Ajoutez la farine et 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 lisse.

Préparation pour les céréales

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. Au dernier moment, versez le chocolat sur les céréales et mélangez délicatement.

Pour le dressage

Décapotez les éclairs sur leur longueur, puis à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, remplissez l'éclair avec la crème pâtissière. Disposez sur le dessus des céréales chocolatées.

Bon appétit!