

Éclair, crème de citron, meringue caramélisée, zestes de lime |

Recette pour 12 tapas



Description

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

Rempli de crème citron et recouvert d'une meringue Suisse caramélisée.

L'astuce du chef

Ici nous utilisons une meringue Suisse, vous pouvez aussi réaliser une meringue française.

Que ce soit la crème ou la meringue, quand vous êtes sur le feu, faites attention de toujours bien mélanger avec votre fouet.

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

Crème au citron claire

- 225 Ml Eau
- 200 Gr Sucre
- 30 Gr Fécule de maïs
- 180 Ml Jus de citron
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 20 Gr Beurre

Meringue Suisse

- 70 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 140 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Lime

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 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 meringue Suisse

Dans le bol de votre batteur, mettez les blancs d'œuf et le sucre. Placez le tout sur un bain-marie, avec l'aide d'un fouet brassiez avec énergie la meringue. Le sucre va se dissoudre et l'ensemble va commencer à monter. Quand le liquide atteint une chaleur difficilement supportable avec le doigt, sortez du bain-marie et continuez avec le batteur électrique jusqu'au refroidissement total de la meringue.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, déposez la meringue sur votre tarte au citron.

Crème au citron

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette. Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème au citron continuellement jusqu'à ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes.

Passez la crème au citron dans un tamis (si vous le souhaitez). Ensuite, incorporez le beurre puis réservez votre crème dans le frigo, protégée par un papier film.

Pour le dressage

Coupez le chapeau de votre éclair, déposez au fond votre crème citron. Finalisez avec de jolies boules de meringue à l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille unie. Saupoudrez de sucre glace, et passez la flamme d'un chalumeau pour légèrement caraméliser l'ensemble.

Déposez des zestes de lime sur l'ensemble de la meringue.

Bon appétit!