

Éclair de pâte à choux, légumes croquants façon coleslaw, mayonnaise légère et tuiles de parmesan

Recette pour 4 personnes



Description

Tomates cerises, salade de céleri rave râpé, pointes d'asperges vertes, radis, basilic, bocconcini, voilà de quoi est composé l'éclair, le tout recouvert d'une tuile de parmesan. Les légumes sont agrémentés d'une crème onctueuse, légèrement fromagée.

Ingrédients

Pâte à choux

- 160 Ml Eau
- 160 Ml Lait
- 10 Gr Sucre
- 10 Gr Sel
- 150 Gr Beurre
- 180 Gr Farine
- 7 Unité(s) Oeuf

- Sel et poivre

Légumes

- 0.25 Unité(s) Barquette de tomates cerise
- 0.25 Unité(s) Céleri-rave
- 1 Unité(s) Carotte
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 8 Unité(s) Perles de bocconcini
- 1 Unité(s) Oeuf
- 250 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon maille
- 0.25 Barquette(s) Jeunes pousses
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre

Finitions

- 75 Gr Parmesan râpé

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **480 F°**

Mise en place

Nettoyez les légumes, épluchez le céleri-rave et les carottes, râpez-les à l'aide de votre robot-coupe. Découpez les tomates-cerises en quartiers suivant leur grosseur. Passez les radis à la mandoline sur le sens de la longueur, réalisez de très fines lamelles. Plongez les lamelles de radis dans de l'eau avec des glaçons. Coupez le pied des asperges vertes, épluchez-les si nécessaire suivant le moment de la saison.

Pâte à choux

Chauffez votre four à 480°F. Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Desséchez l'ensemble sur le feu puis versez le mélange dans un batteur. Battez les œufs légèrement au fouet et incorporez-les petit à petit. À l'aide d'une poche à pâtisserie, réalisez des éclairs de 12-13 cm de long sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Dès que vous avez enfourné vos plaques d'éclairs, baissez la température du four à 375°F. Temps de cuisson : environ 40-45 min. Les températures et les temps de cuisson sont des estimations et peuvent varier selon votre four.

Les légumes croquants

Dans un bol, réalisez une petite vinaigrette en mélangeant le balsamique, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le jus de citron. Passez les tomates coupées et les lamelles de radis dans la vinaigrette. Mélangez le céleri-rave et les carottes râpées avec la mayonnaise légère. Rectifiez les assaisonnements. Coupez les perles de bocconcini.

Tuiles de Parmesan

Sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin ou un silpat, mettez 12 cuillères à thé de parmesan râpé en faisant attention de bien les espacer et cuire au four jusqu'à obtention d'une belle coloration. Réservez jusqu'à refroidissement.

Montage de l'éclair

Découpez la partie supérieure de l'éclair sur la longueur. Déposez délicatement la salade de céleri-rave sur le fond et recouvrez d'une couche de crème fromagée. Placez ici et là les tomates-cerises, les lamelles de radis et les pointes d'asperges.

Mayonnaise légère

Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde, salez et poivrez puis, à l'aide d'un fouet, incorporez l'huile pour monter la mayonnaise. Ajoutez la ciboulette ciselée et le jus de citron. Montez le blanc en neige bien ferme, puis incorporez-le à la mayonnaise.

Bon appétit!