

Éclairs à la chantilly

Recette pour 4 personnes

Description

Une pâtisserie bien française, garnie de crème chantilly.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

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

Pour la chantilly

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 20 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour les éclairs

Dans une casserole, faire 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, ensuite versez le mélange dans un batteur, incorporez les oeufs un par un. A l'aide d'une poche de pâtisserie, plaquez des éclairs de 10 cm de longueur sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettre les chouquettes dans le four, baissez la température à 350 F et cuire les éclairs jusqu'à ce qu'ils soient bien dorée. Laissez refroidir et les ouvrir dans la longueur.

Pour le dressage

Mettre la crème et le sucre dans le batteur et monter jusqu'à consistance voulue. Mettre la crème chantilly dans une poche de pâtisserie avec une douille cannellée et garnir les éclairs, puis saupoudrer avec du sucre glace.

Bon appétit!