

MINI ÉCLAIRS CRAQUELIN PAPRIKA GARNIS TARTINABLES THON MSC* FROMAGE FRAIS & CIBOULETTE



8 x4

INGRÉDIENTS

Pour une vingtaine de mini éclairs :

Pour la pâte à éclairs :

- 60ml d'eau
- 65ml de lait
- 125ml d'œufs (environ 3 petits œufs)
- 70g de farine
- 55g de beurre
- 3g de sucre
- 2g de sel

Pour le craquelin :

- 40g de beurre
- 30g de cassonade
- 60g de farine
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 1 cuillère à café de paprika

Pour la garniture :

- 1 pot de Tartinables Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette 140g Cap Océan
- 1 pomme granny coupée en julienne
- 1 poignée de roquette

Déco :

- Des zestes d'un citron jaune, une petite poignée de baies roses

MATÉRIEL

- Une balance
- Un verre doseur
- Des bols et contenants en verre pour contenir les différents ingrédients
- Une cuillère à café et à soupe
- Un saladier
- Une spatule
- Un four
- Une plaque pour le four
- Du papier de cuisson
- Un rouleau de pâtisserie
- Une poche à douille
- Une casserole
- Une cuillère en bois
- Une plaque de cuisson
- Un zesteur pour la déco

RÉALISATION

Commencez par préparer le craquelin en mélangeant tous les ingrédients. Étalez- le très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, entre deux feuilles de papier cuisson. Placez au congélateur le temps de réaliser les éclairs. Préchauffez votre four à 195°C.

Mettez le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole.

Portez à ébullition à feu doux.

Ajoutez la farine d'un coup hors du feu.

Mélangez assez vivement puis remettez à feu doux pendant 1 min afin d'assécher la pâte. Il faut mélanger constamment. La pâte va se détacher du fond de la casserole.

Versez la pâte dans un bol.

Ajoutez les 125ml d'œufs battus petit à petit sur la pâte.

Mélangez bien avant d'ajouter le reste des œufs. Mélangez de façon énergique pour homogénéiser le tout.

Transvasez le contenu du pot Cap Océan Thon MSC Fromage Frais dans une poche à douille.

Pochez les mini éclairs sur 3cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson. Attention à laisser un espace suffisant entre chaque éclair car ils vont gonfler pendant la cuisson.

Coupez des bandes de craquelin de même taille que vos éclairs. Posez délicatement votre rectangle de craquelin sur la totalité de l'éclair. Le rectangle doit rester bien en équilibre, de cette façon la pâte recouvrira parfaitement les choux.

Enfournez à 195°C pendant 15 à 20 mins, toujours en surveillant. Les choux doivent être bien gonflés et bien dorés. Une fois les éclairs refroidis, entaillez-les sans les couper en deux.

Transvasez le contenu du pot Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette dans une poche à douille pour un résultat plus régulier et garnissez les éclairs. Rajoutez quelques morceaux de pommes et une à deux feuilles de roquette. Pour une jolie présentation, vous pouvez zester du citron sur les éclairs et rajoutez de petites baies roses pour apporter une touche de couleur.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Fromagères » de Cap Océan.