

Eclair à la pistache  
Pour !15 portions



## 1. CRÈME PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE

1 L de lait entier  
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**  
100 g d'œufs  
180 g de sucre  
130 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser puis ajouter la pâte de pistache.

## 2. FONDANT À LA PISTACHE

300 g de fondant blanc  
30 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**

Chauffer le fondant aux micro-ondes pour atteindre environ 35°C, ajouter la pâte de pistache.

### **3. MONTAGE ET FINITION**

Garnir les éclairs de crème pâtissière à la pistache par le dessous, en les piquant à trois endroits.  
Glacer les éclairs avec le fondant à la pistache.