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.