

Eclairs à la Vanille Bourbon de Madagascar
Pour environ !20 éclairs de 13 cm



1. **PÂTE À CHOUX**

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE PAR LITRE DE LAIT)**

1 L de lait

80 g de **Crème pâtissière à chaud Super ancel**

100 g d'œufs

160 g de sucre

40 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle

3. **GLAÇAGE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

300 g de fondant blanc

20 g de **Glucose Moench**

10 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**

70 g de beurre de cacao

Chauffer le fondant avec le sirop de glucose aux micro-ondes pour atteindre environ 40°C, ajouter le beurre de cacao puis l'extrait de vanille. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis surgeler.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les éclairs de crème pâtissière à la vanille Bourbon de Madagascar. Détailler des langues de la taille des éclairs à l'emporte-pièce dans le glaçage encore congelé, puis les déposer directement sur les éclairs. Décorer de chocolat.