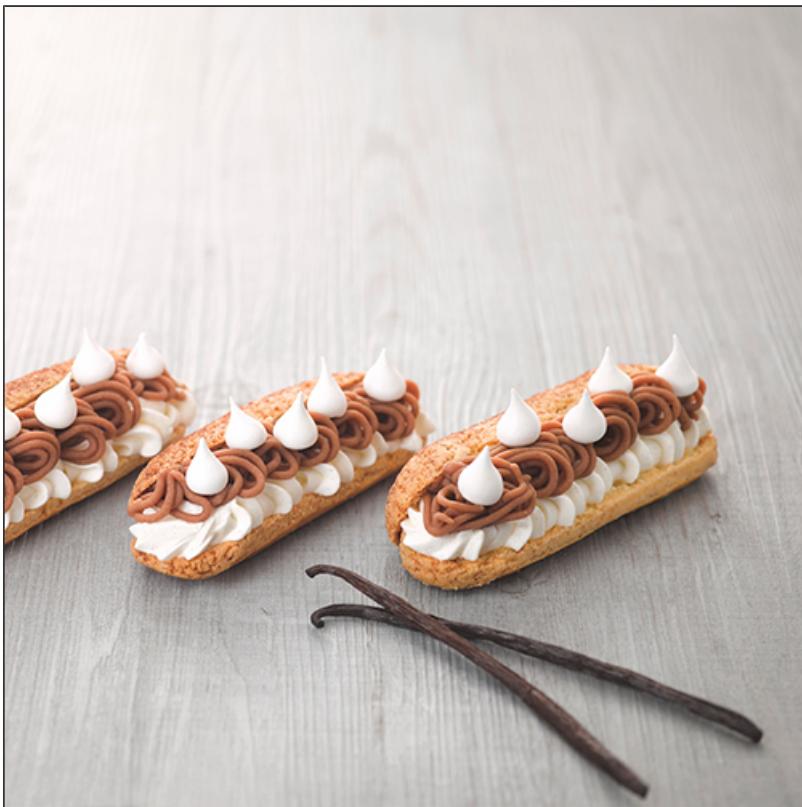


Eclairs Mont Blanc  
Pour 12 éclairs



## 1. **PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1L D'EAU)**

1 L d'eau  
12 g de sucre  
15 g de sel  
400 g de beurre  
600 g de farine  
800 à 1000 g d'œufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 500 g de pâte à choux puis dresser 12 éclairs de 14 cm de long sur une plaque graissée avec de l'agent de graissage Agrano.

## 2. **CRAQUELIN**

75 g de beurre pommade  
90 g de farine  
75 g de cassonade  
1/2 cuillerée à café de cannelle

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Laisser reposer au frais environ 30 minutes. Etaler au laminoir, en farinant généreusement, sur 2 mm d'épaisseur, détailler des bandes de 2 cm de large et la longueur des éclairs puis les déposer dessus. Cuire de manière habituelle.

### **3. CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON**

400 g de crème à 35%MG  
10 g d'Extrait de vanille Bourbon avec grains Sébalcé  
40 g de sucre

Monter la crème avec le sucre au batteur puis ajouter l'extrait de vanille.

### **4. CRÈME DE MARRON**

180 g de crème de marron (Imbert)  
450 g de pâte de marron (Imbert)

### **5. POINTES DE MERINGUE**

100 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre semoule  
100 g de sucre glace tamisé

Monter les blancs et le sucre semoule puis ajouter le sucre glace à la spatule. Dresser des pointes de meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson. Sécher au four à 90°C.

### **6. MONTAGE ET FINITIONS**

Couper les éclairs aux trois quart dans le sens de la longueur. Dresser la crème chantilly à la douille cannelée dans le fond des éclairs. Dresser la crème de marron à la douille vermicelle puis décorer avec les pointes de meringues. Saupoudrer le dessus des éclairs avec du cacao puis les déposer sur les côtés des éclairs.