

Eclairs Noisette Poire-Tatin
Pour environ 12 éclairs craquelins



1. CRÈME PÂTISSIÈRE

1 L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

2. CRÈME À LA NOISETTE

600 g de crème pâtissière
70 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
100 g de crème fouettée

Incorporer la pâte de noisette dans la crème pâtissière puis ajouter la crème fouettée.

3. **FOURRAGE POIRE TATIN**

500 g de **Fourrage Poire Façon Tatin ancel**

Dresser du fourrage poire avec une douille de 15 mm sur une feuille de plastique guitare. Rouler la feuille puis serrer à l'aide d'une règle pour obtenir un tube régulier. Surgeler puis retirer la feuille guitare.

4. **GLAÇAGE MIROIR NEUTRE**

500 g de **Glaçage miroir neutre ancel**

Chauffer le glaçage au micro-ondes à environ 50°C.

5. **RÉALISATION DES ÉCLAIRS**

Couper le dessus des éclairs sur une faible hauteur. Garnir les éclairs de crème à la noisette puis lisser à ras. Déposer une plaquette fine de chocolat au lait de la tailles éclairs. Glacer les tubes de fourrage poire tatin avec le glaçage miroir à 45°C, bien égoutter l'excédent de glaçage puis placer au congélateur afin de le fixer pendant environ 15 minutes. Couper des tronçons de fourrage encore congelés puis les déposer sur les éclairs. Parsemer de noisettes caramélisées.