Eclairs Pistache-Abricot
Pour !12 éclairs



1. ***CRAQUELIN***

   150 g de beurre pommade
   180 g de farine
   180 g de cassonade

   Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

2. ***PÂTE À CHOUX***

   500 g d'eau
   6 g de sucre
   8 g de sel
   200 g de beurre
   300 g de farine
   500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser 12 éclairs sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Couper des bandes de craquelin de la taille des éclairs puis les déposer dessus. Cuire pendant environ 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

3. ***CRÉMEUX PISTACHE***

100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
35 g de Pâte aromatique Pistache cresco

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et la pâte aromatique pistache.

4. ***FOURRAGE ABRICOT***

200 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

Mouler 60 mini-dômes en silicone de 2 cm de ⌀ de fourrage abricot puis surgeler et démouler, réserver au congélateur. Glacer les mini-dômes encore congelés avec du Glaçage Miroir à Chaud Neutre ancel préalablement chauffé à 45°C.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les éclairs en deux aux 2/3 de la hauteur. Les dessus ainsi coupés ne seront pas utilisés dans cette recette. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crémeux pistache quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Garnir les éclairs en dressant 5 boules de crémeux pistache par éclair. Saupoudrer de pistaches en poudre puis déposer les mini-dômes de fourrage abricot encore congelés.