

Éclairs Pistache
Pour environ !20 éclairs de 13 cm



1. **PÂTE À CHOUX**

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle.

2. **CRAQUELIN**

50 g de beurre pommade
50 g de farine
50 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler sur 2 mm la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler. Détailler des bandes de craquelin de la taille des éclairs puis les déposer dessus. Cuire environ 25 minutes à 180°C.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait
100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
100 g d'œufs
200 g de sucre
100 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

OU

400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel**
1 L d'eau froide
100 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

4. **CRÉMEUX PISTACHE**

700 g de **Crèmeux Pistache ancel**

5. **GARNISSAGE**

Couper le dessus des éclairs, juste assez pour en voir l'intérieur. Garnir à ras de crème pâtissière. Dresser le crèmeux pistache sur le dessus à la poche à douille cannelée et décorer de pistaches hachées.