




Éclairs sureau-citron

 40 min + 45 min cuisson/séchage au four Pour 16 pièces

1 portion de pâte à chou (p. 2) Préchauffer le four à 180°C. Préparer la pâte à chou (voir page 2).

Façonnage: remplir une poche à douille lisse (Ø env. 12 mm). Dresser 16 bandes d'env. 8 cm de longueur suffisamment espacées sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Cuisson et séchage: voir page 2.

3 dl de crème entière
1½ c. s. de sirop de fleurs
de sureau
60 g de sucre glace
1 c. s. de jus de citron

Fouetter la crème en chantilly avec le sirop, remplir une poche à douille cannelée (Ø env. 12 mm). Dresser la chantilly sur les petits fonds. Mélanger le sucre glace et le jus de citron, en napper les couvercles, poser sur la chantilly.

Pièce: 316 kcal, lip 21 g, glu 27 g, pro 4 g

Pâte à choux

Pâte à choux

1 dl de lait
1 dl d'eau
50 g de beurre
2 pincées de sel
2 c. s. de sucre
120 g de farine

2 ou 3 œufs



Préchauffer le four à 180°C.

Pâte à choux: porter à ébullition le lait et l'eau avec beurre, sel et sucre, baisser le feu. Ajouter la farine en une fois, mélanger env. 1½ min avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'un pàton souple qui se détache du fond de la casserole. Éloigner la casserole du feu.



Batte les œufs, incorporer peu à peu avec les fouets du batteur-mixeur. Travailler jusqu'à ce que la pâte soit souple, mais non coulante.



Cuisson: env. 30 min au milieu du four sans jamais ouvrir la porte du four!



Séchage: ensuite laisser sécher env. 15 min dans le four éteint entrouvert. Retirer, laisser refroidir sur une grille. Fendre les petits choux.