

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ECLAIRS AU SAUMON FUMÉ

Pour 12 éclairs de 6cm long

Pâte à choux : 25cl d'eau - 75g beurre 1/2 sel - 150g farine - 1 pointe de couteau de levure chimique - 4 oeufs -

Porter à ébullition l'eau et le beurre. Ajouter d'un coup la farine, remuer très vite (au fouet) en cuisant 2 à 3 minutes (une pellicule se forme au fond de la casserole). Retirer du feu. Verser dans le bol du Kitchenaid muni de la feuille (outil en forme de feuille large). Mettre en route vitesse 3. Pendant ce temps, battre les oeufs dans un bol, poivrer, muscader et ajouter la pointe de levure. Ajouter dans le bol du K. petit à petit. Quand le mélange est homogène le verser dans une poche munie d'une douille lisse n°13. Préchauffer le four à 200° (th.6-7). Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé pocher les éclairs (6cm de longueur) à 1cm de distance les uns des autres. Enfourner et cuire 5 minutes porte entrouverte, puis 25 minutes porte fermée. Sortir et mettre à refroidir sur grille.

Farce et décoration : 6 tranches de saumon fumé (il en restera) - 1 pot d'oeufs de truite - 15cl crème fraîche liquide entière 250g Philadelphia nature - 1 bouquet d'aneth - zeste d'1/4 citron jaune - le jus d'1/2 citron jaune - sel - poivre - QS poivre rose -

Zester le quart de citron dans un bol, presser la moitié du citron. Les mélanger avec le Philadelphia. Saler et poivrer. Ajouter la crème liquide, 3 brins d'aneth ciselé. Mélanger. Couper dans les tranches de saumon des bandes de 5-6cm de long et de la largeur des éclairs. Ouvrir les éclairs en 2. Pocher (préparation mise dans une poche sans douille) le mélange à l'intérieur de la base des éclairs. Y poser 3 bandes de saumon, une demi cuillère à café d'oeufs de truite. Poser le chapeau de chaque éclair puis une bande de saumon dessus et une ou deux baies de poivre rose.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr