

Éclairs pistache-fraise

Pour 5 grands éclairs :

Ingrédients :

Pour la pâte à choux :

75g d'eau
75g de lait
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
65g de beurre
85g de farine
3 à 4 œufs selon leur taille
pistaches émondées et torréfiées concassées

Faites bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre détaillé en cubes. Lorsque le mélange boue, hors du feu, ajoutez la farine d'un coup et mélangez bien. La boule doit se détacher des bords. La remettre à feu doux pendant 1min environ pour bien dessécher la pâte. Hors du feu, ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque. La pâte doit former un ruban en retombant. A vous de voir s'il est nécessaire d'ajouter le 4ème œuf (souvent, une moitié du 4ème suffit).

Versez la pâte dans une poche à douilles munie d'une douille lisse de 10 et sur un papier cuisson dressez vos éclairs en pochant pour chacun 6 ronds de 4cm de diamètre qui se collent les uns aux autres.

Pour la cuisson 2 solutions :

- Faites préchauffer votre four à 250°, éteignez-le et enfournez la plaque avec les éclairs et laissez lever 10min puis rallumez votre four à 160° et laissez cuire une bonne demi-heure (plus les choux seront secs et cuits et moins ils risqueront de retomber).
- Faites cuire à 170° une demi-heure environ.

Pour la ganache montée à la pistache :

80g de chocolat blanc
320g de crème liquide
2 bonnes cuillères à soupe de pâte de pistache maison
qq gouttes de colorant vert : facultatif

Faites fondre le chocolat. Faites chauffer 120g de crème liquide et dissolvez la pâte de pistache. Versez sur le chocolat fondu en 3 fois en créant un noyau à chaque fois et en mélangeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le reste de crème et le colorant vert. Filmez au contact et réservez au moins 4 heures au frais.

Montage :

Quelques fraises découpées en rondelles
quelques pistaches émondées, torréfiées et concassées

Découpez délicatement le chapeau des éclairs. Mettez la ganache dans le bol du robot ou dans un saladier et fouettez jusqu'à obtenir une chantilly ferme et mousseuse. Débarrassez dans une poche à douilles munie d'une douille cannelée et pochez sur les éclairs. Décorez avec les rondelles de fraises et parsemez d'éclats de pistaches. Remettez au frais et sortez-les environ 10min avant de déguster.

