

Éclair vanille

Pour 20 éclairs

Ingrédients pour la pâte à choux :

- 125g d'eau
- 125g de lait
- 15g de trimoline
- 5g de sel
- 110g de beurre
- 150g de farine
- 4 œufs

Dans une casserole faites bouillir l'eau, le lait, la trimoline, le sel et le beurre.

Ajoutez la farine.

Débarrassez dans une cuve de batteur.

Laissez tourner la première vitesse pendant une minute.

Ajoutez les œufs un a un.

Pochez des boudins de 40cm à l'aide d'une douille cannelée fine de 14mm.

Mettre au surgélateur, puis couper de 12,5 cm de long.

Recouvrez de craquelins.

Cuire au four pendant 30 minutes à 165° sans ventilation, puis 10 minutes avec la ventilation.



Éclair vanille

Ingrédients pour le craquelin :

- 100g de beurre
- 125g de cassonade
- 125g de farine

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte.

Étalez la pâte entre deux feuilles sur 2mm d'épaisseur.

Détaillez 3cm de largeur sur 13cm.

Réservez aux congélateurs.



Ingrédients pour le praliné vanille :

- 200g de gousse de vanille
- 1500g d'amande entière mondée
- 1000g de sucre
- 660g d'eau

Cuire l'eau et le sucre à 116°.

Ajouter les fruits secs et les gousses de vanille, hachée grossièrement, tiédies au four.

Puis poussez à caramélisation.

Débarassez sur une plaque et laisser refroidir.

Mixez.



Bon appétit !