

Eclair à la pistache
Pour 15 portions



1. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE**

1 L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
100 g d'œufs
180 g de sucre
130 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser puis ajouter la pâte de pistache.

2. **FONDANT À LA PISTACHE**

300 g de fondant blanc
30 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**

Chauffer le fondant aux micro-ondes pour atteindre environ 35°C, ajouter la pâte de pistache.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les éclairs de crème pâtissière à la pistache par le dessous, en les piquant à trois endroits.
Glacer les éclairs avec le fondant à la pistache.