

Éclair Abricot Praliné
Pour 12 Eclairs



1. **CRAQUELIN**

100 g de beurre pommade
120 g de farine
120 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

2. **PÂTE À CHOUX**

500 g d'eau
6 g de sucre
8 g de sel
200 g de beurre
300 g de farine
500 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Dresser les éclairs sur une plaque légèrement graissée à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Couper des bandes de craquelin de la taille des éclairs puis les déposer dessus. Cuire pendant environ 45 min à 180°C en four à sole, tirage ouvert.

3. **FOURRAGE CROQUANT SPÉCULOOS**

500 g de Fourrage Croquant Speculoos ancel

Chauffer si nécessaire, le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'œufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

5. **FOURRAGE ABRICOT**

600 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

6. **CRÈME DIPLOMATE À LA NOISETTE**

500 g de crème pâtissière
250 g de crème fouettée
100 g de Pure Pâte de Noisette du Piémont IGP Sébaldé
30 g de Gélatine Instantanée Sébaldé

Amener la crème pâtissière à température ambiante, ajouter le praliné puis y incorporer la gélatine en fouettant vivement. Incorporer progressivement la crème fouettée.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Couper les éclairs en deux. Répartir le fourrage croquant dans les fonds des éclairs puis réfrigérer pour raffermir le fourrage croquant. Recouvrir ensuite d'une couche de fourrage abricot. Dresser ensuite la crème diplomate à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15 mm de Ø. Placer les

dessus des éclairs puis saupoudrer de sucre glace.