

Recette d'éclairs au Café Pur Arabica
Pour 130 éclairs



1. **CRUMBLE**

125 g de beurre
65 g de sucre cassonade
160 g de farine

Ramollir le beurre. Ajouter la cassonade, puis la farine à la feuille au batteur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Baisser à 2 mm entre 2 feuilles de papier, puis détailler des rectangles de 3 x 14 cm. Réserver au frais.

2. **PÂTE À CHOUX**

375 g d'eau
125 g de lait entier
5 g de sel
15 g de sucre
200 g de beurre
300 g de farine T55
500 g d'oeufs entiers

Porter à ébullition dans une casserole, l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamiser la farine. A ébullition, retirer du feu et incorporer la farine tout en remuant. Reporter sur feu doux pour dessécher le mélange jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole. Vider dans une cuve de batteur avec la feuille. Ajouter les oeufs graduellement jusqu'à la consistance voulue. Dresser la pâte à choux en forme d'éclairs à la poche munie d'une douille cannelée sur plaque graissée ou recouverte de papier cuisson. Disposer un rectangle de crumble sur chaque éclair. Cuire à 160°C pendant 45 min.

3. **CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ PUR ARABICA**

1000 g de lait entier
200 g de jaunes d'oeufs
250 g de sucre
80 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
80 g de beurre
32 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Dans une casserole, chauffer le lait. Dans un récipient, blanchir les jaunes avec le sucre, puis la préparation pour crème pâtissière. A ébullition du lait, verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole. Porter à ébullition 2 min. Ajouter le beurre et l'extrait de café Pur Arabica, puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min. Stocker ensuite au frais.

4. **CRÈME MOUSSELINE AU CAFÉ PUR ARABICA**

500 g de crème pâtissière
200 g de beurre
3 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Ramollir le beurre à texture pommade. Dans une cuve de batteur munie du fouet, lisser la crème pâtissière avec l'extrait de café. Ajouter le beurre puis monter en 3ème vitesse.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Couper au couteau scie les éclairs dans le sens de la longueur. Lisser la crème pâtissière au café Pur Arabica à l'aide d'un fouet. Garnir d'un trait de crème pâtissière au café Pur Arabica avec une poche à douille, puis réaliser sur la crème pâtissière des boules de crème mousseline au café Pur Arabica à l'aide d'une poche munie d'une douille. Disposer le dessus des éclairs sur la crème mousseline. Saupoudrer légèrement de sucre neige décor.