

Eclairs Pistache-Abricot
Pour !12 éclairs



1. **CRAQUELIN**

150 g de beurre pommade
180 g de farine
180 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 12 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. **CRÉMEUX PISTACHE**

100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
35 g de Pâte aromatique Pistache cresco

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et la pâte aromatique pistache.

4. **FOURRAGE ABRICOT**

200 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

Mouler 60 mini-dômes en silicone de 2 cm de \varnothing de fourrage abricot puis surgeler et démouler, réserver au congélateur. Glacer les mini-dômes encore congelés avec du Glaçage Miroir à Chaud Neutre ancel préalablement chauffé à 45°C.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Couper les éclairs en deux aux 2/3 de la hauteur. Les dessus ainsi coupés ne seront pas utilisés dans cette recette. Au batteur à l'aide du fouet, monter le crèmeux pistache quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche. Garnir les éclairs en dressant 5 boules de crèmeux pistache par éclair. Saupoudrer de pistaches en poudre puis déposer les mini-dômes de fourrage abricot encore congelés.