

Eclairs fraises & chantilly

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 20g de sucre glace
- 1 gousse de vanille ou de la poudre de vanille
- 125g de mascarpone
- 35g de sucre glace

Préparation

1. Aujourd'hui un dessert de saison, des éclairs chantilly-fraises.
2. Ils sont tout simples à réaliser et la garniture est très rapide à faire.
3. Avec leur look « red velvet », rouge et blanc, ils auront leur petit succès, et puis c'est la saison des fraises alors autant en profiter !
4. Une fois la pâte à chou réalisée, vous pouvez y incorporer la quantité souhaitée de colorant en poudre rouge avant d'obtenir une jolie couleur qui tiendra à la cuisson.
5. Quand la pâte est prête, la mettre dans une poche à douille munie d'une douille unie ou cannelée et pocher des éclairs (les miens faisaient environ une dizaine de centimètres) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 40 minutes, en prenant bien garde de laisser la porte du four fermée pendant minimum les premières 25 minutes de cuisson (ou pendant toute la durée de la cuisson).
7. J'ai décidé de réaliser deux chantilly différentes, une classique pour garnir les éclairs, et une avec mascarpone pour la pocher sur le dessus des éclairs, mais vous pouvez bien sûr n'en réaliser qu'une seule !
8. Pour cette chantilly, mettre la crème liquide très froide avec la vanille dans un cul de poule (froid si possible), et la battre avec un fouet électrique.
9. Quand la crème commence à monter, ajouter en pluie le sucre glace et continuer à fouetter jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
10. Réserver au frais jusqu'au montage.
11. Comme précédemment, mettre la crème liquide bien froide dans un cul de poule et commencer à fouetter.
12. Quand la chantilly commence à prendre et à se solidifier, ajouter peu à peu le mascarpone puis le sucre glace en continuant à battre jusqu'à ce que la chantilly soit ferme.
13. Réserver au frais.
14. Montage : de fraises fraîches Laver et équeuter les fraises, puis les découper en petits morceaux, en réservant quelques petits cubes de fraises pour la décoration.
15. Mélanger les morceaux de fraises à la chantilly vanille, et mettre le mélange dans une poche à douille munie d'une douille assez grande pour laisser passer les fraises.
16. Inciser les éclairs sur le dessus, et les garnir avec le mélange chantilly-fraises.
17. Ensuite, mettre la chantilly mascarpone dans une poche à douille munie d'une douille saint honoré, et la pocher sur le dessus des éclairs.
18. Terminer en ajoutant les petits cubes de fraises restant sur la chantilly.
19. Bon appétit !