

Eclairs café & praliné noisette

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 75g de lait
- 75g d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère à café de miel
- 60g de beurre
- 90g de farine T55
- 150g d'œufs (environ 3 œufs)
- 150g de lait entier
- 150g de crème liquide entière
- 2 œufs
- 40g de sucre
- 30g de maïzena
- 30g de beurre
- 90g de café expresso
- 160g de praliné noisette
- 20g de beurre
- 20g de sucre
- 20g de farine
- 20g de poudre de noisette

Préparation

1. , puis disposez des petits morceaux de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Faites cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 10 minutes, les biscuits doivent être bien dorés.
3. Fondant café : Environ 350 à de fondant blanc De l'extrait de café (ou à défaut, un mélange de sirop de sucre de canne et de café soluble) Faites chauffer doucement le fondant (attention à ne pas le surchauffer, il perdrait sa brillance) sans dépasser 37°C.
4. Glacez les éclairs, puis déposez des morceaux de streusel dessus.
5. Laissez cristalliser avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com