

ECLAIRS CITRON

- Facile

10/12 personnes

Pâte à choux

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 110 g de beurre
- 5 œufs
- 145 g de farine
- 4 g de sel

Garniture

- le zeste et le jus d'un citron et demi
- 2 œufs
- 40 g de beurre pommade
- 80 g de sucre glace
- 20 cl de crème liquide entière à 35%
- Quelques cubes de citrons confits

Préchauffez votre four à 170°C.

Portez à ébullition l'eau, le lait et le beurre en morceaux. Versez en une fois la farine et le sel et mélangez, toujours sur le feu, pour dessécher la pâte pendant 5 minutes avec une cuillère en bois.

Mettez la pâte dans la cuve de votre robot et mélangez avec le fouet plat (la feuille) pour la refroidir un peu. Ajoutez ensuite les œufs un à un en attendant bien entre chaque œuf que le mélange soit bien homogène. Garnissez une poche à douille avec la pâte à choux et formez vos éclairs sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 30 minutes en surveillant bien la cuisson.

Plus que jamais je vous donne un temps indicatif pour la cuisson mais surveillez-la bien. Un chou pas assez cuit retombera à la sortie du four.

Pour le crémeux citron mélangez tous les ingrédients sauf la crème dans un cul-de-poule et faites-les chauffer au bain-marie. Remuez sans cesse jusqu'à ébullition.

Faites monter la crème bien froide en chantilly. N'hésitez pas à mettre le bol de votre robot au congélateur avant de faire une chantilly.

La crème doit être montée mais pas trop ferme.

Incorporez à la maryse la lemon curd à la crème fouettée.

Garnissez une poche à douille avec ce mélange.

Découpez le haut de l'éclair dans la longueur et garnissez de crème à l'intérieur. Déposez dessus quelques cubes de citrons confits et refermez l'éclair.

Réservez au frais jusqu'à la dégustation.