



# Eclair à la crème vanille



Créé par  
Appareil

V-ZUG SA  
Comhair SE à partir de 2015

## Eclair

55 ml d'eau  
55 ml de lait  
45 g de beurre  
½ cc de sel  
1 cc de sucre  
65 g de farine  
2 œufs

Porter l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre à ébullition. Ajouter la farine en une seule fois et remuer à feu moyen jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la casserole. Dessécher la pâte uniformément dans la casserole. Un film blanc doit se former au fond de la casserole. Verser la pâte dans un bol mélangeur. Laisser refroidir légèrement la préparation et incorporer progressivement les œufs. Mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien malléable. Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'un embout en forme d'étoile.

### **(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200°C avec Chaleur voûte et sole**

Former env. 20 bâtonnets de 8 cm de long répartis sur deux plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé. Enfourner les plaques à gâteaux, l'une après l'autre, dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

**Chaleur voûte et sole 200°C pendant 10 min**

## Crème vanille

250 ml de crème  
½ gousse de vanille  
2 œufs  
25 g de farine  
60 g de sucre





Gratter la gousse de vanille. Mettre la crème, la gousse de vanille et sa pulpe dans une casserole et porter à ébullition. Mélanger le sucre et la farine dans un saladier, y ajouter les œufs. Ajouter  $\frac{1}{3}$  de la crème à la préparation aux œufs. Incorporer délicatement la préparation aux œufs à la crème. Porter le mélange à ébullition sans cesser de remuer à feu moyen jusqu'à obtenir la consistance d'un flan. Verser le flan dans un saladier, recouvrir au contact avec du film alimentaire et réfrigérer.

250 ml de crème

Une fois le flan refroidi, mélanger brièvement à l'aide d'un fouet. Battre la crème jusqu'à obtention d'un mélange moussieux et l'incorporer au flan. Mettre la préparation dans une poche à douille munie d'un embout en forme d'étoile.

Couper l'éclair en deux dans le sens de la longueur, le remplir de crème vanille, puis reposer le chapeau dessus.

## Accessoires

---

2 plaques à gâteaux

