

ECLAIRS À LA CRÈME D'AMARETTI

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 12cl d'Eau
- 40g de Sucre
- 90g de Beurre
- 140g de Farine
- 7 Œufs
- 100g de Mascarpone
- 120ml de Lait
- 1 portion de Chocolat Gianduja (Réf : 803)
- 1 pincée de Sel
- 50g de Petits amaretti (Réf : 750)



4 personnes



45 min



1,5€ / PER



Moyen

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C
2. Chauffer 12 cl eau dans une casserole avec le sel, 10 grammes de sucre et le beurre
3. A ébullition, ajouter la farine hors du feu. Mélanger et remettre sur le feu pour dessécher la pâte
4. Hors du feu, ajouter 4 œufs et bien mélanger (la pâte doit être souple)
5. Avec une poche à douille à bout uni, former des traits de pâte à choux de 12 cm de long. Enfourner et cuire 30 minutes
6. Pendant ce temps, préparer la crème: fouetter les jaunes de 3 œufs et 30 grammes de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent
7. Ajouter le mascarpone et les amaretti mixés
8. Monter les blancs d'œufs, en neige ferme, avec du sel.
9. Incorporer les blancs à la crème
10. Fendre les éclairs d'un côté et les garnir avec la crème
11. Mélanger le chocolat en poudre avec le lait dans une casserole et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Laisser refroidir
12. Baigner la partie supérieure des éclairs dans le chocolat