



# Eclair de petits pois

Une recette électrisante, tant par ses saveurs que par son visuel !

Mes atouts : épatante, colorée et savoureuse !

- Entrée
- Pour 6 personnes
- Temps de préparation : 1 heure
- Temps de cuisson : 30 minutes



## Les ingrédients

### Pour la pâte à choux :

- 55 g de beurre
- 150 ml d'eau
- 70 g de farine
- 2 œufs

### Pour la chantilly de chèvre frais :

- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de chèvre frais

## Les ingrédients

### Pour la crème de petits pois :

- 400 g de petit pois + 10 cl d'eau de cuisson
- 10 cl de lait
- 2 jaunes (ou un œuf entier)
- 25g de farine

## Le matériel

- 1 casserole (un peu large pour la pâte à choux afin de faciliter le dessèchement car il est important d'y incorporer de l'air et donc de remuer vigoureusement, sinon tes choux ne gonfleront pas...)
- 1 spatule en bois
- 1 fouet
- 1 récipient
- 1 à 3 poche(s) à douille
- Papier sulfurisé
- 1 tamis (facultatif mais conseillé pour ne pas que la préparation soit granuleuse)
- 1 batteur

## Pour la pâte à choux :

Prends ta casserole et verse le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Chauffe jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu puis, hors du feu, jette la farine d'un seul coup.

Mélange, sans t'arrêter, sur feu moyen jusqu'à avoir une pâte formant un seul bloc qui se détache de la paroi avec une légère pellicule au fond de la paroi.

Cela demande beaucoup d'efforts !

Verse cette pâte dans un autre récipient et laisse refroidir.

Puis ajoute les œufs, préalablement battus, de façon progressive (tu dois attendre que ceux-ci soient complètement absorbés avant d'en ajouter de nouveau) tout en remuant énergiquement.

Dresse tes éclairs à la poche à douille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et peaufine la forme à l'aide d'une cuillère si nécessaire.

Mets au four à 170° durant 30 minutes ou plus selon ton four.

Tes éclairs doivent bien dorés, bien secs de manière à ce qu'ils ne retombent pas.

Laissez les bien sécher pour faciliter le découpage.

Enfin, coupe délicatement le haut des éclairs (environ au tiers supérieur) pour avoir une sorte de barquette.





### Pour la crème de petits pois :

Fais cuire les petits pois.

Egoutte-les et laisse-les refroidir puis mixe-les en rajoutant 10 cl d'eau de cuisson.

Attention, garde quelques petits pois entiers pour la décoration finale !

Passes au tamis pour récupérer uniquement la pulpe de tes petits pois.

Ajoute le lait. Bats un œuf ou les jaunes avec la farine.

Porte à ébullition le mélange lait/petit pois et verse-le sur le mélange œuf/ farine. Fouette et remets sur le feu si nécessaire pour que le mélange s'épaississe.

Laisse refroidir à température ambiante puis dresse à la poche à douille dans tes éclairs et lisse le dessus pour avoir un joli visuel.

### Pour la chantilly de chèvre frais :

Verse la crème et le chèvre frais dans un batteur bien froid et fouette jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly.

Dispose à la poche à douille ou à la cuillère sur tes éclairs garnis de crème de petits pois.

Décore de petits pois frais, préalablement réservés !

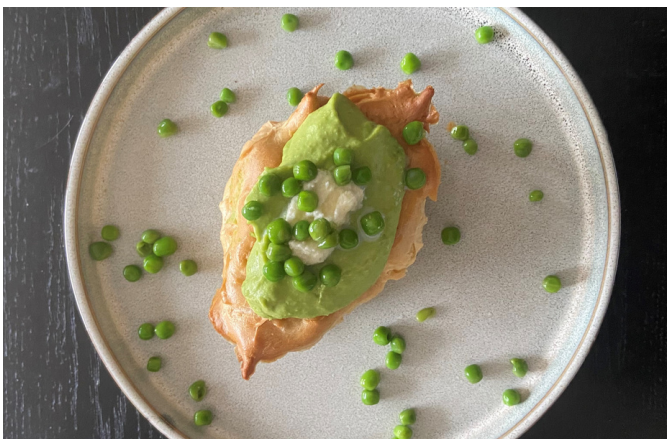


### Les petits plus :

- Tu peux me manger avec les doigts !!
- Je suis gourmande avec mon éclair, ma crème à la saveur légèrement sucrée et ma chantilly savoureuse, qui peut résister ??
- Tu peux t'amuser à faire des formes différentes, comme des petits choux, des mini éclairs...

### La bonne idée :

Me croquer à l'apéritif



## ALTERNATIVES :

Cette recette peut se décliner de multiples façons : remplacer la crème de petits pois par une crème de betteraves, remplacer la chantilly de chèvre frais par une chantilly à base de fromage de brebis, etc. Laisse libre court à ton imagination !!