



Petits gâteaux
Eclairs aux fraises



1h **30 min** **30 min** **0** **417**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Porter l'eau, le sel et le beurre à ébullition dans une casserole.
- 3 Retirer du feu et verser la farine d'un coup puis mélanger avec une cuillère en bois.
- 4 Remettre la casserole sur le feu, mélanger la pâte afin d'obtenir une boule.
- 5 Verser la pâte dans un saladier. Ajouter les oeufs un par un, tout en remuant afin d'obtenir une pâte lisse.
- 6 Remplir une poche à douille puis former des boudins de pâte sur une plaque de cuisson beurrée.
- 7 Pour remplacer la poche à douille, on peut aussi utiliser un sac de congélation dont on coupe une extrémité.
- 8 Mettre au four et faire cuire pendant 20 à 25 minutes.
- 9 Une fois refroidis, couper les éclairs en deux dans le sens de la longueur.

Étape 2

Préparation de la crème à la fraise

Réserver 16 fraises et mixer le reste.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

80 g **Farine**
40 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
12 cl **Eau**
1 **Beurre**

Ingrédients pour la crème aux fraises

400 g **Fraise**
25 cl **Lait demi-écrémé**
40 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Poudre à crème pâtissière**

Ingrédients pour le glaçage

100 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf

- 1
- 2 Porter le lait et le sucre à ébullition dans une casserole.
- 3 Dans un saladier, battre les oeufs avec la poudre à crème pâtissière puis verser le lait bouillant dessus. Mélanger.
- 4 Verser le liquide dans la casserole, faire cuire à feu doux pendant 3 minutes.
- 5 Verser la crème sur une assiette, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur.
- 6 Sortir la crème quand elle est froide, la fouetter, ajouter la pulpe de fraise et bien mélanger.

Étape 3

Préparation du glaçage

- 1 Dans un bol, mélanger le sucre glace avec le blanc d'oeuf.
- 2 Ajouter le jus de citron et mélanger.
- 3 Napper le haut des éclairs avec le glaçage et laisser durcir.

Étape 4

Dressage des éclairs

- 1 Garnir les bases d'éclair avec la crème à la fraise.
- 2 Ajouter des fraises, couvrir avec les chapeaux.