



# ÉCLAIRS FOURRÉS DE MOUSSE AUX FRAISES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



20



## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

### POUR LA PÂTE À CHOUX

<b>250 ml</b>	Eau
<b>50 g</b>	Beurre
<b>40 g</b>	Sucre
	Sel
<b>140 g</b>	Weizenmehl Type 700, sans levure
<b>3</b>	Œuf(s)

### POUR LA MOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>150 g</b>	Fraises, réduit en purée
<b>80 g</b>	Sucre
<b>1</b>	Citron(s), jus et zeste finement râpé
<b>125 ml</b>	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (four à air pulsé).
2. Pour la pâte à choux: porter l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition. Incorporer la farine et remuer jusqu'à ce que la masse ne colle plus au fond de la casserole.
3. Sortir la pâte à choux de la casserole et la laisser refroidir légèrement. Ajouter les œufs et pétrir rapidement.
4. content not maintained in this language
5. Pour la mousse: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la purée de fraises, le sucre ainsi que le jus et le zeste de citron. Incorporer la crème fouettée.
6. Couper les éclairs en deux, dresser la mousse sur l'une des moitiés et recouvrir de l'autre.
7. Bien réfrigérer (au moins une demi-heure).