



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



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

POUR LA PÂTE À CHOUX

250 ml	Eau
50 g	Beurre
40 g	Sucre
	Sel
140 g	Farine de blé T700, sans levure
3	Œuf(s)

POUR LA MOUSSE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Fraises, réduit en purée
80 g	Sucre
1	Citron(s), jus et zeste finement râpé
125 ml	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. Garnir de pâte une poche à douille munie d'un embout en étoile et dresser des éclairs sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Cuire 15 minutes environ au four préchauffé. Laisser refroidir.
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).