

Eclairs à la vanille 100% au TM

Pour la crème pâtissière

500 ml de lait

40 gr de farine

2 œufs + 2 jaunes

1 sachet de sucre vanillé

70 gr de sucre en poudre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 7 mn vitesse 4 à 90°

A l'arrêt de la minuterie mixer 5 secondes vitesse 9

Réserver et laisser refroidir

Pour la pâte à choux

150 ml d'eau

80 gr de beurre

120 gr de farine

3 oeufs

1 cs de sucre en poudre

1/2 cc de sel

Dans le bol du TM mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre

Programmer 5 mn à 100° vitesse 1

Ajouter la farine et mixer 1 mn 30 vitesse 3

Plonger le bol dans de l'eau froide pour refroidir la pâte

Tout en faisant tourner à vitesse 5 mettre un à un les oeufs par l'orifice

Mixer 30 secondes vitesse 5

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie garnir les empreintes allongées silform

Cuire four chaud 180° environ 30 mn (la pâte doit être dorée et sèche)

Laisser refroidir

Faire deux petits trous sous l'éclair et le garnir de crème à l'aide d'une poche à douille

Pour le dessus j'ai utilisé du fondant pâtissier blanc que j'ai fait un peu chauffer ensuite j'y ai trempé les éclairs

Réserver au frais jusqu'à dégustation

