

Eclairs Mont Blanc
12 éclairs



1. **PÂTE À CHOUX (RECETTE DE BASE POUR 1L D'EAU)**

1 L d'eau
12 g de sucre
15 g de sel
400 g de beurre
600 g de farine
800 à 1000 g d'œufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 500 g de pâte à choux puis dresser 12 éclairs de 14 cm de long sur une plaque graissée avec de l'agent de graissage Agrano.

2. **CRAQUELIN**

75 g de beurre pommade
90 g de farine
75 g de cassonade
1/2 cuillerée à café de cannelle

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Laisser reposer au frais environ 30 minutes. Etaler au laminoir, en farinant généreusement, sur 2 mm d'épaisseur, détailler des bandes de 2 cm de large et la longueur des éclairs puis les déposer dessus. Cuire de manière habituelle.

3. **CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE BOURBON**

400 g de crème à 35%MG
10 g d'Extrait de vanille Bourbon avec grains Sébalcé
40 g de sucre

Monter la crème avec le sucre au batteur puis ajouter l'extrait de vanille.

4. **CRÈME DE MARRON**

180 g de crème de marron (Imbert)
450 g de pâte de marron (Imbert)

5. **POINTES DE MERINGUE**

100 g de blancs d'œufs
100 g de sucre semoule
100 g de sucre glace tamisé

Monter les blancs et le sucre semoule puis ajouter le sucre glace à la spatule. Dresser des pointes de meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson. Sécher au four à 90°C.

6. **MONTAGE ET FINITIONS**

Couper les éclairs aux trois quart dans le sens de la longueur. Dresser la crème chantilly à la douille cannelée dans le fond des éclairs. Dresser la crème de marron à la douille vermicelle puis décorer avec les pointes de meringues. Saupoudrer le dessus des éclairs avec du cacao puis les déposer sur les côtés des éclairs.