Eclairs à la Vanille Tahitensis, Poire et Caramel au sel de Guérande
Pour 12 éclairs

1. ***PÂTE À CHOUX***

   700 g de pâte à choux environ

   Dresser 12 éclairs sur une plaque légèrement graissée avec l'agent de démoulage Ouragan ancel.

2. ***CRAQUELIN***

   50 g de beurre pommade
   60 g de farine
   60 g de cassonade
   1/2 cuillerée à café de cannelle

   Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur, couper des bandes de la taille des éclairs puis les déposer dessus.
   Cuire les éclairs de manière habituelle.

3. ***FOURRAGE POIRE***

600 g de Fourrage Poire ancel

4. ***CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE***

420 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel

5. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

700 g de crème pâtissière réalisée à partir de la Crème Pâtissière à chaud ancel
1 gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé

Ajouter une gousse de vanille Tahitensis lors de la préparation de la crème pâtissière selon le mode d'emploi indiqué sur le pack.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Couper les éclairs en deux puis garnir le fond avec le crémeux caramel. Recouvrir ensuite d'une couche de fourrage poire. Avec une poche munie d'une douille de 10 mm, dresser la crème pâtissière sur le fourrage poire puis refermer l'éclair. Saupoudrer légèrement de sucre glace.