

ECLAIRS A LA CONFITURE DE LAIT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 éclairs de 15 cm de long

La pâte à choux

- Voir recette

Le glaçage

Fondant extra blanc

La crème confiture de lait

- 40 cl de lait entier
- 200 g de confiture de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 20 g de fécule de maïs
- 5 feuilles de gélatine

Etapas de préparation

Crème à la confiture de lait :

- Faites bouillir le lait.
- Fouettez la confiture de lait, les jaunes d'œufs et la fécule, versez le lait bouilli dessus et mettez sur le feu.
- Portez à ébullition 30 secondes sans cesser de remuer au fouet.
- Incorporez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau et essorée, puis versez la préparation dans un récipient.
- Laissez refroidir à 45 °C, mixez en intégrant petit à petit le beurre coupé en dés.
- Stockez ce crémeux dans une boîte hermétique au moins 2 heures au réfrigérateur avant utilisation.

Finition :

- Garnissez les éclairs du crémeux à la confiture de lait, puis trempez chaque extrémité dans de la véritable confiture de lait... un délice !

Astuce :

- Pour réaliser vous-même votre confiture de lait, prenez 1 boîte de lait concentré sucré et posez-la dans une casserole remplie à moitié d'eau.
- Faites cuire au bain-marie, eau frémissante, pendant environ 2 heures.

