



## Eclairs Moka

<b>Saison</b>	Toute l'année	<b>Nombre de personnes</b>	Env. 20 Eclairs
<b>Temps de préparation</b>	60 minutes	<b>Menu</b>	Dessert
<b>Ustensiles de cuisine</b>	Poche à douille d'un embout en étoile		

### Pâte à choux

2.5	dl	eau	Préchauffer le four à 160°C (chaleur supérieure et inférieure).
70	g	beurre	
80	g	sucre	
1	Pincée	sel	
125	g	farine	
2-3		oeufs	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. Sortir la pâte à choux de la casserole et la laisser refroidir quelques instants. Ajouter les œufs et pétrir rapidement. Garnir une poche à douille dotée d'un embout en étoile de pâte et dresser des éclairs sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. <b>Cuire 10 à 15 minutes au four préchauffé à 160°C.</b>

### Crème

250	g	QimiQ base crème, non réfrigéré	Battre la base-crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
80	g	sucre	Ajouter le sucre, le café soluble et l'amaretto. Incorporer la crème fouettée. Couper les éclairs en deux, dresser la crème sur l'une des moitiés et la recouvrir de l'autre. Bien réfrigérer (au moins une demi-heure).
2	cs	café soluble	
2	cl	amaretto	
1.25	dl	crème fouettée 36% graisse	
À volonté		chocolat liquide	Napper de glaçage au chocolat suivant les goûts.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

