



Éclair Basque

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

25 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

10 éclairs Jean Ducourtieux
200 g de purée de poivrons grillés
200 g de fromage de chèvre
300 g de chorizo
300 g de poulet rôti émincé
50 g d'olives noires
50 g de roquette
150 g de fromage de brebis
200 g de poivrons piquillo

Éclair surgelé :

- Sortir les éclairs du congélateur et les laisser décongeler 5 minutes avant utilisation.

Éclair ambiant :

- Mettre les éclairs une nuit en chambre froide afin de leur redonner leur humidité naturelle.
- En cas d'utilisation d'un éclair sans ré humidification, prévoir de laisser l'éclair garni au moins une heure en chambre froide ou vitrine réfrigérée avant dégustation.

LA RECETTE

1. Laver la salade, égoutter les poivrons.
2. Couper les olives en lamelles et les piquillos en lanières.
3. Trancher le poulet, le fromage de brebis et le chorizo.
4. Mélanger intimement la purée de poivrons grillés et le fromage de chèvre.
5. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Couper le chapeau des éclairs.
2. Napper les chapeaux de purée de poivron au chèvre et les décorer de gouttes de poivrons.
3. Avec le restant de purée de poivrons, garnir l'intérieur des éclairs. Répartir harmonieusement le reste des ingrédients en les entremêlant.
4. Refermer les éclairs avec leurs chapeaux.