Éclair caramel et Galette St Michel

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	25 minutes	★★☆

LES INGRÉDIENTS

500g de lait

30g de sucre

50g de farine

80g de jaunes d'œufs

80g de caramel beurre salé

400g de sucre

200g de crème liquide 35%MG

50g d'eau

100g d'éclats de Galettes St Michel

LA RECETTE

Crème au caramel

1. Chauffer le lait et mélanger le sucre, la farine avec les œufs.

2. Cuire l'ensemble et à la fin de la cuisson ajouter le caramel.

3. Réserver au réfrigérateur.

Caramel

1. Faire un caramel, cuire le sucre et l'eau à 160C° et en fin de cuisson décuire avec de la crème liquide 35%.

2. Réaliser des sticks de la longueur de l'éclair sur feuille papier cuisson et déposer des morceaux de Galette St Michel puis laisser refroidir.

LE MONTAGE

1. Découper le haut de l'éclair dans le sens de la longueur, pocher la crème caramel en faisant des boules puis poser le dessus de l'éclair.

2. Déposer les sticks de caramel sur la longueur de l'éclair et parsemer d'éclats de Galettes St Michel.