



MINI ECLAIRS A LA MOUSSE DE CHAMPIGNONS ET TRUFFE



LES INGREDIENTS

LA PREPARATION

Ingrédients pour 20 éclairs:

Pâte à choux

- *5 cl de lait
- *10 cl d'eau
- *2 pincées de sel
- *75 g de beurre
- *90 g de farine de blé, petit épeautre, châtaignes
- *150 g d'œufs

Mousse de champignons et huile de truffe

- *150 g de champignons de paris
- *1 échalote
- *1 gousses d'ail
- *5 brins de ciboulette
- *20 cl de crème liquide
- *1 pincée de sel
- *1 tour moulin à poivre
- *1 cc huile de truffe noire
- *1 truffe de 50 g



Frédéric PAYAN
La Cuisine, avant tout !
www.facebook.com/Payanlacuisine

Préchauffer le four à 180°C. Verser le lait, l'eau, le sel et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition, puis baisser à feu doux et incorporer la farine d'un seul coup. Mélanger pour la faire dessécher avec une spatule. Elle doit se détacher des parois et former une boule. Laisser refroidir 2 minutes hors du feu, ajouter les oeufs un par un en mélangeant vivement. Pour vérifier la consistance de la pâte, y plonger la spatule, la retourner, la pâte doit alors former un ruban continu en retombant.

Insérer la pâte dans une poche à douille cannelée et dresser les éclairs sur une plaque à pâtisserie. Enfourner les pendant 20 minutes.

Sortir du four et poser les éclairs sur une grille pour les laisser refroidir.

Préparer la chantilly. Placer la crème au frais. Laver les champignons, les mettre dans une poêle avec les échalotes dans une noisette de beurre, l'ail écrasé, un tour de moulin à poivre noir, une pincée de sel. Arrêter le feu, ajouter la ciboulette et l'huile de truffe.

Faire refroidir, mixer les champignons au robot le plus finement possible.

Monter la crème liquide en chantilly, ajouter peu à peu les champignons en mélangeant à la main pour ne pas faire retomber la chantilly. Insérer la crème dans la même poche à douille cannelée.

Ouvrir les éclairs en insérant avec un couteau pour former un petit chapeau, remplir les éclairs. Servir immédiatement ou placer au réfrigérateur avant de servir.