

Éclairs aux fraises

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

100 grammes de beurre
100 ml de lait
100 ml d’eau
150 grammes de farine
6 œufs
1 pincée de sel
250 grammes de fraises
250 grammes de mascarpone
10 grammes de sucre glace
1 poignée de pistaches

Méthode de préparation

1. **Mettez le beurre, le lait et l’eau dans une casserole. Portez à ébullition et attendez que le beurre soit fondu. Ensuite, ajoutez la farine d’un coup et remuez bien jusqu’à obtenir une pâte homogène qui se détache des bords de la casserole. Retirez-la du feu.**
2. **Ajoutez la pincée de sel et les œufs un par un tout en remuant bien entre chaque œuf.**
3. **Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.**
4. **Versez la pâte dans une poche à douille et formez de petits boudins de ± 7 cm de long, les uns à côté des autres.**
5. **Enfournez la plaque de cuisson pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez refroidir.**
6. **Mixez 200 g de fraises et mélangez-les avec le mascarpone et le sucre glace. Versez ce mélange dans une poche à douille et formez des rosettes sur les éclairs.**
7. **Garnissez de morceaux de fraises et de pistaches concassées.**