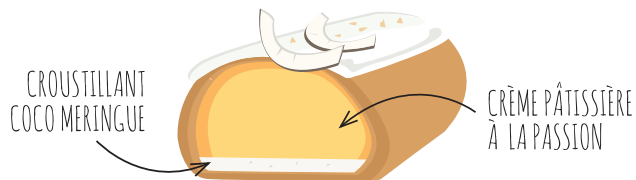




ÉCLAIR COCO PASSION



DANS CETTE RECETTE :

- 700 g purée de fruit de la passion
- 300 g eau
- 50 g poudre de lait
- 100 g jaune d'oeuf
- 100 g oeuf entier
- 250 g sucre
- 150 g beurre
- 90 g amidon de maïs
- 1 Kg croustillant coco meringue

🕒 ≈ 25 ÉCLAIRS | 🕒 2 H

ÉTAPE 1

Préparer la pâte à choux et faire cuire les éclairs.

ÉTAPE 2

Glacer les éclairs vides, décorer de noix de coco rapée, puis laisser refroidir.

Couper le dessus des éclairs en veillant à garder les $\frac{3}{4}$ de la hauteur.

ÉTAPE 3

Faire réchauffer légèrement le croustillant au micro-onde ou bain-marie, puis l'étaler sur une plaque.

Une fois refroidi, découper des bandes de la taille des éclairs pour les placer au fond.

ÉTAPE 4

Préparer la crème pâtissière à la passion : Porter à ébullition la purée, l'eau et la poudre de lait. Blanchir les jaunes et les oeufs avec le sucre. Ajouter l'amidon puis verser la moitié de la purée sur ce mélange.

Remettre le tout en casserole et cuire 2 min après ébullition. Ajouter le beurre et refroidir doucement la crème au fouet pour la lisser sans trop la détendre.

Garnir les éclairs à la poche à douille puis remettre le dessus des choux.



MONTAGE

