



Pâte à choux:

125 ml (1/2 tasse) d'eau
125 ml (1/2 tasse) de lait
120 g (1/2 tasse) de beurre coupé en morceaux
1 pincée de sucre
1 pincée de sel
150 g (1 tasse) de farine
4 oeufs à température ambiante

Mayonnaise à l'orange :

2 jaunes d'oeufs à température ambiante
1 cuillère à table (15 ml) de moutarde de Dijon
Sel et poivre
1 tasse (250 ml) d'huile de tournesol ou de canola
1 cuillère à table (15 ml) de vinaigre de cidre (ou de vin ou jus de citron)
Jus de 2 oranges, réduit à feu doux à 3 cuillères à table (45 ml)

Garniture :

4 oranges
1 poignée de roquette
36 crevettes, cuites et décortiquées
Sel et poivre au moulin

Les éclairs :

Dans une casserole à fond épais, faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Lorsque le mélange est arrivé à ébullition, verser d'un seul coup la farine et remuer vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois durant 1 minute jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui se détache complètement du fond de la casserole.
Verser cette boule dans le bol du mélangeur, muni du fouet, puis ajouter les oeufs un à un tout en fouettant rapidement. Il faut que la pâte à choux ait une consistance bien lisse, mais il ne faut pas qu'elle soit trop souple.
Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie munie d'un embout lisse.

Préchauffer le four à 220 C (425 F).

Déposer 12 bandes de pâte sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin ou d'un tapis de silicone.

Cuire 15 minutes, puis baisser le four à 190 C (375 F) et continuer la cuisson 20 minutes. Sortir les éclairs du four et laisser refroidir sur une grille.

Mayonnaise à l'orange :

Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'oeufs, la moutarde, du sel et du poivre.

Verser l'huile en filet, en fouettant continuellement.

Quand l'huile est incorporée, fouetter plus rapidement 30 secondes, puis ajouter le vinaigre (ou le jus de citron). Rectifier l'assaisonnement, puis ajouter le jus d'orange réduit, bien refroidi et bien mélanger. Réserver au réfrigérateur.

Montage :

À l'aide d'un couteau souple, lever la peau des 4 oranges. Quand elles sont à vif, prélever les segments d'orange (suprêmes) en passant le couteau entre les membranes et les réserver dans un bol.

Au couteau-scie, ouvrir les éclairs sur leur longueur mais surtout sans les fendre en deux.

Mélanger la moitié de la mayonnaise parfumée au jus d'orange à la roquette et la répartir à l'intérieur des éclairs.

Tremper les crevettes dans la mayonnaise restante et en mettre 3 dans chaque éclair.

Disposer au moins 2 suprêmes d'orange dans chaque éclair.

C'est prêt, vous pouvez servir.

Compter 2 éclairs par personne.