

Eclairs au saumon de Norvège & à la ricotta

Ingrédients pour les éclairs préparés au Thermomix (environ 20 pièces) :

- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel fin
- Poivre
- 150 g d'eau
- 120 g de farine
- 3 oeufs
- Graines de sésame

Préparation :

Préchauffez le four à 210° C.

Mettez le beurre, le sel, le poivre et l'eau dans le bol et réglez 5 minutes à 100° C, vitesse 1.

Ajoutez la farine et mixez 1 minute 30 à vitesse 3.

Laissez le bol ouvert quelques minutes pour refroidir la pâte.

Ajoutez les oeufs un à un toutes les 15 secondes par le trou du couvercle sur les couteaux en marche à vitesse 5 et laissez tourner 30 secondes après l'insertion du dernier oeuf.

Remplissez une poche à douille avec un embout cannelé de la pâte à chou.

Dressez vos éclairs sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Parsemez la pâte dressée de graines de sésame et faites cuire au four environ 20 minutes.

Ingrédients pour la farce au saumon :

- 240 g de ricotta
- 2 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette (ou moutarde de Dijon)
- 6 tranches de saumon fumé de Norvège
- Poivre
- Aneth

Préparation de la farce au saumon fumé de Norvège :

Découpez en petits dés les tranches de saumon fumé.

Dans un saladier, mélangez à la cuillère les dés de saumon fumé, la ricotta, la moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette et l'aneth à votre convenance.

Découpez le dessus de vos éclairs et garnissez vos éclairs de la farce à l'aide d'une petite cuillère.

Déposez le dessus de l'éclair sur la farce et servez.