

LES ÉCLAIRS FRAMBOISE CITRON (SIIIIIIIII BONS) DE M.O.F

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/eclairs-framboise/>

Éveillez vos papilles avec cette délicieuse recette d'Éclairs Framboise Citron ! Une fusion exquise de saveurs acidulées et sucrées qui vous transportera dans un voyage gustatif

Temps de préparation : 1 H

Temps de cuisson : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Éclair,

Ingrédients

de la Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

du Confit de Fruits Rouges Pour la recette, voir ICI

de la Crème Mousseline Citron Pour la recette, voir ICI

Quelques Framboises

Quelques Feuilles de Menthe les plus petites feuilles possible

Instructions

La Pâte à Choux

1. On doit préparer la Pâte à Choux et cuire les éclairs
2. Réaliser la Pâte à Choux : Les recettes sont ICI
3. Après cuisson : Retirer le moule ou le papier sulfurisé de la plaque chaude afin d'arrêter la cuisson, puis faire refroidir/sécher les éclairs (idéalement sur une grille)

Le Confit Fruits Rouges

4. Préparer le Confit de Fruits Rouges
5. La recette est ICI

La Crème Mousseline Citron

6. Préparer la Crème Mousseline Citron
7. La recette est ICI
8. Pour verser le Confit de Fruits Rouges dans les éclairs, ainsi que de dresser des boules de

LES ÉCLAIRS FRAMBOISE CITRON (SIIIIIIIII BONS) DE M.O.F

Crème Mousseline Citron, la meilleure méthode est d'utiliser une poche à douille. L'autre solution est d'utiliser une cuillère mais ça sera plus difficile !

9. Ouvrir les éclairs : couper avec un couteau scie sur la longueur
10. Retirer la mie intérieure
11. Verser dans les cavités le Confit de Fruits Rouges
12. Remplir à hauteur
13. Détendre la Crème Mousseline Citron au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'). On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender
14. Pocher, avec une poche à douille
15. Intercaler les Framboises entre les boules de Crème Mousseline Citron
16. Pour la déco, on a besoin de Feuilles de Menthe
17. Choisir les plus petites Feuilles de Menthe et les poser sur les boules de crème
18. Mettre sur un plat et réserver au frais pendant minimum 1 heure avant de servir