

Mini éclairs au saumon, citron et aneth

PRÉPARATION :  Préparation 20 min Cuisson 20 min

1.

Préchauffez le four à 190°C.

2.

INGRÉDIENTS:

8 PERS.

Préparez la pâte à choux :

3.

Pour la pâte à choux :

75 g de farine

Ciselez finement l'aneth et prélevez le zeste du citron.
Versez le lait et l'eau dans une casserole. Ajoutez-y le beurre coupé en dés, le sel, l'aneth ciselée et le zeste du citron. Mettez le mélange à feu vif en mélangeant avec une spatule jusqu'à ébullition.

50 g de beurre

5.

Retirez du feu et ajoutez la farine en une fois. Mélangez jusqu'à ce que toute la farine soit absorbée.

60 g d'eau

6.

Retirez du feu et ajoutez la farine en une fois. Mélangez jusqu'à ce que toute la farine soit absorbée.

1 citron

7.

Remettez la pâte sur feu vif et desséchez la pâte en mélangeant jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à la casserole et à la spatule.

2 tiges d'aneth

8.

Laissez la pâte tiédir quelques minutes et versez-la dans un saladier.

1 c. à soupe de graines de sésame

9.

Incorporez les oeufs un à un à la préparation en mélangeant vigoureusement.

1 c. à soupe de graines de pavot

10.

Garnissez une poche à douille avec une douille lisse et ronde de la préparation.

1 pincée de sel

11.

Sur une plaque de cuisson couverte d'une feuille de papier sulfurisé, dressez des éclairs de 5-6 cm.

Pour la garniture :

300 g de fromage frais

12.

Dorez les éclairs avec le jaune d'oeuf et parsemez immédiatement de graines de sésame et de pavot.

150 g de saumon fumé

1/2 oignon rouge

Enfournez 20 minutes. Durant les trois dernières minutes, entrouvrez très légèrement la porte du four en coinçant une cuillère en bois dans le haut de la porte du four.

6 tiges d'aneth ciselées

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe d'oignon semoule

piment d'Espelette

sel, poivre

13.

Laissez les éclairs refroidir sur une grille.

14.

Préparez la garniture :

15.

Pelez et émincez finement l'oignon rouge.

16.

Mélangez ensemble le fromage frais, le jus de citron, l'aneth et l'oignon. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le piment.

17.

Coupez les éclairs en deux et garnissez-les avec la garniture, les lamelles d'oignon rouge et les lamelles de saumon fumé.

18.

Conservez au frais avant de déguster.

ASTUCES

Pour cette recette de Mini éclairs au saumon, citron et aneth, vous pouvez compter 20 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de patisseries, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).