

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## ECLAIRS LEMON CURD/MERINGUE ITALIENNE

Pour 6 à 7 personnes :

Pâte à choux : 1/4 litre d'eau - 1 càc sel - 150g farine T.55 tamisée - 100g beurre doux - 3 oeufs - 1 pointe de levure chimique - 1 jaune d'oeuf pour la dorure - Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans une casserole mettre l'eau, le sel et le beurre coupé en petits cubes. Porter à ébullition (vérifier que le beurre soit fondu). Ajouter d'un coup la farine, remuer rapidement à l'aide d'une cuillère en bois et cuire 2 à 3 minutes (une pellicule se forme au fond de la casserole). Battre les oeufs entiers dans un cul de poule ou bol. Verser la pâte dans le bol du robot muni de la feuille. Faire tourner à vitesse 4. Ajouter la pointe de levure, puis verser petit à petit les oeufs. La pâte doit être homogène. La verser dans une poche à douille munie d'une douille cannelée pas trop large. Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie (vues les quantités, il en faudra 2). Pocher des éclairs de 10cm de long espacés de 2 cm. Dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Enfourner 5 minutes porte du four entrouverte puis 30 minutes porte fermée. Laisser refroidir.

Lemon curd :

5 gros citrons - 4 oeufs - 200 g sucre semoule - 125 g beurre - □

Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol.

Presser les citrons, récupérer 20 cl à ajouter aux zestes. Réserver.

Casser les oeufs dans une terrine et les battre à la fourchette.

Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs battus, puis les zestes et le jus. Cuire 8 min. sur feu doux tout en remuant à l'aide d'un fouet sans arrêt.

Filtrer la préparation au dessus d'un cul de poule. Pour plus de finesse ne pas hésiter à mixer au mixeur plongeant 3 bonnes minutes.

Laisser refroidir en mélangeant souvent. Mettre en pot, stocker au réfrigérateur.

Meringue italienne :

400g meringue italienne congelée et décongelée à température ambiante (sinon pour la recette c'est [ICI](#)).

Couper 1/3 des éclairs, creuser l'intérieur en appuyant avec les doigts.

Mettre en poche le lemon curd munie d'une douille lisse 8. Pocher à l'intérieur de chaque éclair.

Mettre la meringue italienne en poche munie d'une douille Saint-Honoré. Tenir la fente face à vous et appuyer régulièrement tout en reculant (pas évident pour une 1ère fois).

Placer des petits dés de citron confit.

Entreposer au réfrigérateur jusqu'à la dégustation

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr