

Eclairs au cassis et à la violette

Pour 10 Eclairs

Pâte à choux

Garniture

205g de coulis de cassis

Sirop de violette

210g de Mascarpone

4g de gélatine (2feuilles)

Glaçage

1 blanc d'œuf

100g de sucre glace

Décor

Myrtilles surgelées

Violettes en sucre

Crème au cassis et à la violette :

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Chauffer le coulis de cassis avec le sirop de violette jusqu'à frémissement

Incorporez la gélatine, mélangez, puis quand elle est bien dissoute ajoutez le mascarpone.

Mélangez pour bien homogénéiser le tout. Filmez au contact et réservez au frigo pendant au moins 3 heures.

Préparez la pate à chou (recette ici)

Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, pochez vos éclairs de 12-13cm de long avec une douille cannelée de 2 cm de diamètre. J'ai mis 5 éclairs par plaque, en enfournant une plaque à la fois et en attendant que la première plaque soit cuite pour pocher la deuxième.

A la sortie du four laissez refroidir les éclairs sur une grille.

Glaçage royal : mélangez le sucre glace avec le blanc d'œuf et le colorant violet, si la glaçage est trop liquide rajoutez un peu de sucre glace. Réservez.

Montage :

Pratiquez 3 petits trous au dos des éclairs : un à chaque extrémité et un au milieu.

Mettez la crème au cassis dans une poche à douille munie d'une douille à petit embout, le mieux étant d'avoir une douille en forme d'aiguille. Introduisez la crème dans les éclairs par les trous des deux extrémités, quand vous voyez le crème apparaitre au niveau du trou du milieu passez de l'autre côté.

Plongez la face avant des éclairs dans le glaçage, lissez avec le doigt et réservez au frigo pour que le glaçage durcisse.

Avant de servir décorez les éclairs avec des myrtilles et des violettes en sucre et place à la dégustation.