



Eclairs aux fraises (pour 4 personnes)

Pâte à choux :

- 12,5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 5 g de sucre
- 40 g de beurre
- 65 g de farine
- 2 oeufs

Compotée de rhubarbe :

- 200 g de rhubarbe
- 75 g de sucre

Crème au mascarpone :

- 150 g de crème fraîche à fouetter
- 75 g de mascarpone
- 25 g de sucre fin
- 1/2 gousse de vanille
- 6 grosses fraises

1/ Faites bouillir l'eau, le sel, le sucre, le beurre et, dès que cela bout, ajoutez la farine en une fois.

2/ Faites sécher à feu doux, retirez de la source de chaleur et ajoutez les oeufs un par un à la spatule.

3/ Mettez la pâte dans une poche à douille. Faites des boudins réguliers de 10 cm sur une plaque à four.

4/ Enfournez environ 30' à 200°C.



5/ Nettoyez et enlevez les fils de la rhubarbe, émincez-la, ajoutez le sucre et faites compoter.

6/ Montez la crème en chantilly avec le sucre, ajoutez le mascarpone, la vanille et mélangez délicatement. Réservez au frais dans une poche à douille cannelée.

7/ Lorsque les éclairs sont cuits, sortez-les et laissez-les refroidir.

8/ Fendez les éclairs en deux, garnissez-les de compote de rhubarbe. Décorez avec la crème et terminez avec les fraises coupées en tranches.

Feuilletés aux fruits rouges (pour 4 personnes)

- 2 pâtes feuilletées
- 250 g de fraises
- 200 g de framboises
- 200 g de myrtilles
- 100 g de mûres
- 1/2 l de crème pâtissière
- 1/2 l de chantilly
- Sucre glace

1/ Préchauffez votre four à 200°.

2/ Dans la pâte feuilletée, taillez 2 rectangles d'environ 20cm de long sur 8 de large.

3/ Déposez-les sur une plaque à four, couvrez le centre de haricots blancs et enfournez jusqu'à ce que ce soit bien doré.

4/ Dans un saladier mélangez délicatement la chantilly et la crème pâtissière.

5/ Sortez les feuilletés du four et laissez-les refroidir.

6/ Au moment de servir, garnissez la première couche de feuilleté de crème, répartissez ensuite les fruits de manière nonchalante 😊, garnissez de crème à la douille cannelée. Couvrez d'une couche de feuilleté, et saupoudrez de sucre en poudre.