



Mini éclairs au saumon aneth & chantilly

6 personnes



- Préparez la pâte à chou en portant à ébullition l'eau, le lait, le beurre et le sel.
- Ajouter la farine et mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole, continuer à mélanger 3 mn environ pour dessécher la pâte.
- Placer la pâte dans un bol puis ajouter le premier œuf et mélanger, ajouter le deuxième œuf et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et homogène.
- Préchauffer le four à 180°C, mettre la pâte obtenue dans une poche à douille, puis formez des bâtonnets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez pendant 20mn. En fin de cuisson entrouvrir le four et laissez reposer environ 10 mn.
- Pendant ce temps, préparez le saumon en chiffonnade.
- Lorsque les éclairs sont refroidis, les couper en deux dans le sens de la longueur. Les garnir de quelques bandes de saumon, recouvrir de crème fouettée à l'aneth. Refermer les éclairs avec les chapeaux et vous pouvez décorer le dessus d'une lanière de saumon, d'une ligne fine de crème fouettée et d'un brin d'aneth

