



ECLAIRS SAUMON FUME WASABI



Pour 10 éclairs normaux ou 20 lunch, 30 carolines : 500g de pâte à choux, 50g de pois au wasabi, 250g d'appareil au saumon, 250g de glaçage au wasabi.

**La pâte à choux** : 16cl d'eau, 3g de sucre, 3g de sel, 70g de beurre en petits dés, 15g de poudre de lait, 90g de farine T55, 160g d'œufs entiers -3 œufs- Portez à ébullition dans une casserole l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Ajoutez la poudre de lait, donnez un bouillon. Hors du feu ajoutez petit à petit la farine en fouettant pour éviter la formation de grumeaux. Remettez ensuite la casserole sur feu doux et en remuant avec une spatule desséchez la pâte pendant environ 3min. Il doit y avoir une fine pellicule au fond de la casserole. Quand la pâte forme une boule mettez-la si possible dans le bol de votre robot muni de la feuille, laissez tourner quelques instants pour la refroidir un peu. Cassez les œufs dans un bol, fouettez-les légèrement, et ajoutez les en 3 fois en les incorporant bien entre chaque ajout. L'aspect de la pâte doit être satiné, vous n'aurez peut être pas à ajouter toute la quantité d'œufs. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse ou cannelée dressez sur un tapis silpat des boudins parallèles en les espaçant légèrement car ils gonflent à la cuisson. Faites cuire dans le four préchauffé à 180° de 30 à 40 min selon leur taille. Laissez refroidir sur une grille avant de les garnir.

**La garniture au saumon** : 100g de crème fleurette entière, 50g de saumon fumé, 100g nets -sans peau- de filet de saumon frais, le zeste d'un citron vert, 1 botte de ciboulette ciselée, sel, poivre du moulin.

Désarêtez le filet de saumon et faites le cuire à la vapeur, émiettez-le finement, laissez refroidir. Hachez finement au couteau le saumon fumé. Fouettez la crème pour obtenir une consistance ferme et légère, mélangez-la avec les 2 saumons, le zeste de citron et

la ciboulette. Assaisonnez à convenance avec le sel et le poivre. Mettez l'appareil obtenu dans une poche à douille et réservez au réfrigérateur.

**Le glaçage au wasabi** : 3 feuilles de gélatine soit 6g, 5g de fécule de pomme de terre, 250g de crème fleurette, 10g de wasabi en tube, 25/30g de pousses d'épinards, sel, poivre du moulin.

Faites ramollir la gélatine idéalement 20min dans de l'eau froide. Délayez la fécule dans un tout petit peu d'eau froide. Faites bouillir la crème avec le wasabi et la fécule. Hors du feu ajouter les pousses d'épinards, le sel, le poivre et la gélatine égouttée. Mixez au blender 3 à 5min pour obtenir un mélange bien lisse. Réservez au réfrigérateur en remuant de temps en temps

**La finition** : percez le dessous des éclairs à l'aide d'une douille de 8mm et garnissez-les généreusement avec la farce à la truite. Faites tiédir le glaçage à 28/30°. Trempez-y le dessus des éclairs puis retirez le surplus avec un doigt. Laissez refroidir un moment au réfrigérateur puis recommencez 2 fois l'opération. Juste après la 3ème fois décorez avec les pois au wasabi.

La cuisine de Mercotte©2011  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)