



ECLAIRS TARTARE DE SAUMON POMME VERTE



Pour 10 éclairs classiques : 500g de pâte à choux, 1 jaune d'œuf pour la dorure, une poignée de graines de sésame, 50g de pousses de betterave, un peu de beurre.

La pâte à choux : 8cl d'eau , 8cl de lait, 3g de sucre, 3g de sel, 70g de beurre en petits dés, 90g de farine T55, 160g d'œufs entiers soit 3 œufs.

Portez à ébullition dans une casserole l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. 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 et dressez sur un tapis silpat des boudins parallèles en les espaçant légèrement car ils gonflent à la cuisson. Dorez-les à l'œuf et saupoudrez-les généreusement de graines de sésame. 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.

Le tartare : 150g de pavé de saumon frais, 75g de cœur de saumon fumé, 1/2 botte de ciboulette, 30g d'oignon rouge, 75g de pomme Granny Smith taillée en fine brunoise, 20g d'huile d'olive, 15g de jus de citron vert, fleur de sel et poivre du moulin. Détaillez les 2 saumons en petits dés, ciselez la ciboulette et mélangez le tout délicatement avec l'huile d'olive. Assaisonnez à convenance. Ajoutez le jus de citron vert 5min avant de servir.

La finition : Coupez les éclairs en deux, retirez le chapeau, beurrez légèrement l'intérieur des éclairs pour les imperméabiliser. Garnissez-les d'environ 30 à 35g de tartare par éclair. Reposez le chapeau et décorez de quelques pousses de betterave.

