

Éclair au Gorgonzola DOP La Tosi et aux amandes

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 20 - 25 min.



Ingrédients

Pour la pâte à choux :

- 125 ml d'eau
- 125 ml de lait
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 20 g d'amandes effilées

Pour la garniture :

- 150 g La Tosi Gorgonzola DOP

Étapes de la préparation



Difficulté : facile ???

1. Préchauffez votre four à 200°C
2. Dans une casserole, mélangez l'eau, le lait, le beurre et le sel.
3. Portez-le tout à ébullition.
4. Une fois le mélange bouillant, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine en une seule fois.
5. Mélangez vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une boule.
6. Laissez la pâte refroidir légèrement, puis ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
7. Mettez la pâte à choux dans une poche à pâtisserie munie d'une douille large et lisse. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé formez des bâtonnets de pâte d'environ 10-12 cm de long.
8. Parsemez-les d'amandes effilées.
9. Enfourez le tout pendant environ 20-25 minutes jusqu'à ce que les éclairs soient dorés et bien gonflés.
10. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.
11. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.
12. Parallèlement, découpez le gorgonzola en gros cubes. Lorsque les éclairs sont froids, découpez-en deux dans la longueur garnissez généreusement l'intérieur de chacun avec les cubes de fromage.
13. Décorez de quelques fleurs ou jeune pousse.