

Éclair à la Mimolette Isigny et à la bière



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 30 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 :

- 100 g de Mimolette Isigny
- 50 g de crème 30%
- 25 cl de bière
- 3 feuilles de gélatine
- Quelques fleurs comestibles
- Jeunes pousses

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Dans une casserole, mélangez l'eau, le lait, le beurre et le sel et portez le tout à ébullition. Une fois le mélange bouillant, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine en une seule fois.
3. Mélangez vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une boule.
4. 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.
5. 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.
6. Parsemez-les d'amandes effilées.
7. Enfournez pendant environ 20-25 minutes jusqu'à ce que les éclairs soient dorés et bien gonflés. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.
8. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.
9. Parallèlement, préparez la crème de Mimolette, râpez finement le fromage. Faites-le fondre au bain-marie en ajoutant la crème.
10. Une fois bien fondu, mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène. Débarrassez-la et laissez-la refroidir.
11. Préparez la gelée de bière, dans une casserole, faites tiédir la bière.
12. Parallèlement, dans un bol d'eau tempérée, faites ramollir la gélatine. Lorsque celle-ci est bien ramollie, pressez-la entre vos mains et ajoutez-la à la bière tiède. Laissez la gélatine fondre doucement. Réservez au frais 2 heures minimum.
13. Au moment du service, découpez l'éclair en deux dans la longueur.
14. Versez la crème de Mimolette dans une poche à pâtisserie munie d'une douille lisse. Garnissez l'intérieur de la pâte à choux avec la crème de Mimolette. Découpez la gelée de bière en petits cubes réguliers et décorez l'éclair en terminant par quelques pétales de fleurs comestibles et de jeunes pousses. Dégustez à température ambiante.