



ÉCLAIRS AU SAUMON

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

POUR 4 PERSONNES :

Pour la pâte à choux :

- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel
- 150 g de farine
- 4 œufs

Pour la farce et la décoration :

- 6 tranches de Saumon Fumé Grandes Origine Cercle Polaire Norvégien
- 12 g de Caviar d'Aquitaine Labeyrie (optionnel)
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de fromage frais salé
- 1 citron vert
- Poivre Noir du moulin
- 1 bouquet d'aneth
- 1 demi-oignon rouge

1 Préparer la pâte à choux : porter à ébullition l'eau et le beurre. Hors feu, ajouter en une seule fois toute la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Reporter sur le feu et cuire tout en remuant sans cesse la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule qui se détache nettement des parois. Incorporer hors feu un à un les œufs jusqu'à former une pâte lisse et collante.

2 Cuire les éclairs : préchauffer le four à 210°C. Verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 2 cm de diamètre. Sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, former 12 bâtons de pâte de 6cm de long environ et bien espacés. Les cuire 20 minutes au four en plaçant la plaque au plus bas du four. Laisser refroidir.

3 Préparer la farce : Zester le citron vert, presser la moitié du citron. Mélanger le fromage, le jus de citron et le zeste. Poivrer. Monter la crème liquide bien froide en chantilly. L'incorporer au fromage citronné.

4 Monter les éclairs : Couper dans les tranches de saumon, 12 bandes de 5-6 cm de long et de la largeur des éclairs. Ouvrir les éclairs en deux. Tartiner la base des éclairs de fromage à la chantilly, y déposer 3 bandes de saumon de 2cm chacune, une ou deux fines rondelles d'oignon rouge, et des brins d'aneth.

Si vous le souhaitez, vous pouvez déposer, sur une des deux extrémités de chaque éclair, une petite touche de caviar, comme une perle noire.

Réserver au frais en attendant le servir à l'apéritif.