

ÉCLAIRS À LA CRÈME DE MONT D'OR ET DE VIN JAUNE ET "CRUMBLE" DE NOIX



Difficulté moyenne

Préparation: 25 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 8 éclairs ou 16 petits:

Pour la pâte à choux:

125 g de farine

60 g de beurre

2 g de sel

1 pincée de curry de Madras

250 g de lait (2,5 cl)

4 oeufs moyens

Pour la crumble de noix:

50 g de cerneaux de noix mivés grossièrement

25 g de beurre à température ambiante

20 g de farine

Pour la garniture:

100 g de Mont d'Or écroûté

15 cl de lait

15 cl de vin jaune

15 g de farine

15 g de beurre

quelques noix concassées

sel et poivre du moulin



Le "crumble" de noix:

À la fourchette, mélanger tous les ingrédients du crumble, étaler cette pâte entre 2 feuilles de papier film et au rouleau, l'abaisser à 2 mm. Réserver au congélateur le temps de préparer la pâte à choux.

Les éclairs:

Préchauffer le four à 240°.

Mettre le lait et le beurre à chauffer dans une casserole. Porter à ébullition et baisser le feu avant de verser la farine en une seule fois.

Tourner vivement à la cuillère en bois jusqu'à ce que l'appareil forme une seule masse.

À feu doux, continuer à remuer pendant 2 à 3 minutes pour dessécher la pâte.

Couper le feu et ajouter les oeufs un à un (ajouter l'œuf suivant que lorsque le précédent est absorbé).

Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille adaptée à la taille des éclairs et coucher les choux en forme d'éclairs sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou mieux, d'un tapis de silicone.

La garniture:

Dans une casserole, porter le vin jaune à ébullition et le flamber pour éliminer l'alcool.

À feu assez doux, faire fondre le beurre, la farine et le curry en mélangeant bien. Cuire pendant 2 minutes, ajouter le lait froid, remuer avant de verser le vin doucement.

Poursuivre la cuisson en tournant sans cesse jusqu'à épaississement, ôter du feu puis incorporer le Mont d'Or coupé en morceaux.

Lorsque le fromage est fondu, ajouter les noix concassées, assaisonner de sel et poivre et réserver.

Finition:

Préchauffer le four à 180°.

Au couteau, découper de fines bandelettes de "crumble". Après avoir humidifié le dessus des éclairs avec un pinceau, déposer les bandelettes d'appareil au noix et enfourner jusqu'à ce que les éclairs soient gonflés et dorés.

Débarrasser sur une grille.

Lorsque les éclairs sont refroidis, à l'aide d'un couteau à lame fine, les ouvrir au 2/3 de la hauteur sans détacher complètement le couvercle.

Garnir les éclairs avec la crème de Mont d'Or et les repasser quelques minutes au four avant de servir.

Ces mini-bouchées très savoureuses peuvent être servies à l'apéritif en buvant le reste du vin jaune.

Si vous les faites en version plus grande, proposez-les avec une salade de mâche ou d'endives assaisonnée avec une vinaigrette faite avec moitié huile de noix et moitié huile de tournesol.