

Mini-éclairs apéritifs à la mousse de canard et compotée de figues

Ingrédients :



Pâte à choux pour environ 25 mini-éclairs :

- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 125 g de farine
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 250 ml d'eau
- ✓ 4 oeufs entiers + 1 pour la dorure
- ✓ 1 c. à soupe de lait

Garniture :

- ✓ 1 tranche de mousse de canard au Porto Madrange
- ✓ Compotée de figues
- ✓ Décoration : quelques noisettes, fruits rouges, ciboulette

Préparation

Étape 1 : Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre et le sel. Les monter à ébullition. Une fois le beurre fondu, ajouter hors du feu la farine. Mélanger énergiquement avec une spatule en bois, remettre sur le feu et continuer à mélanger pour faire sécher la pâte : elle doit se décoller des bords.

Étape 2 : Hors du feu, ajouter les oeufs un à un en mélangeant énergiquement. La pâte doit être souple. Mettre la préparation dans une poche à douille. Préchauffer le four à 220°C.

Étape 3 : Sur une plaque munie d'un papier cuisson, former des mini-éclairs d'environ 4 cm de long sur 1,5 cm de large avec la poche à douille. Pensez à bien espacer les éclairs, car ils doubleront de volume à la cuisson. Mélanger un jaune d'oeuf et le lait, puis dorer les mini-éclairs au pinceau avec cette préparation. Enfourner 25 min à 200°C. Sortir du four et laisser refroidir les mini-éclairs.

Étape 4 : Travailler la mousse de canard au porto à l'aide d'une maryse ou d'une corne, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Mettre la mousse de canard dans une poche à douille avec un petit embout de pâtisserie. Ouvrir les mini-éclairs dans la longueur et retirer leur chapeau.

Étape 5 : Mettre un peu de compotée de figues au fond des mini-éclairs, puis dresser joliment la mousse de canard par dessus en formant des petites vagues. Décorer avec un peu de noisettes concassées, des petits morceaux de fruits rouges et un petit brin de ciboulette.

Bonne dégustation !

L'astuce en plus !

Pour une préparation plus rapide, demandez à votre boulanger pâtissier de vous préparer des mini-éclairs nature d'avance ! Vous n'aurez ainsi plus qu'à les farcir !

