

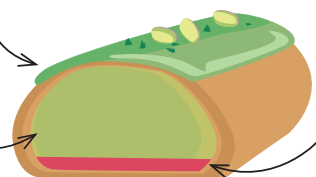


# ÉCLAIR PISTACHE ET FRAMBOISE

GLAÇAGE NACRÉ PISTACHE

CRÈME MOUSSELINE PISTACHE

CROUSTILLANT FRAMBOISE



## DANS CETTE RECETTE :

- 500 g croustillant framboise



⌚ ≈ 10 ÉCLAIRS | 🕒 2 H

### ÉTAPE 1

Préparer la pâte à chou et faire cuire les éclairs

### ÉTAPE 2

Glacer les éclairs vides avec un fondant vert. Parsemer de pistaches hachées pour la décoration, puis laisser refroidir.

Couper le dessus des éclairs en veillant à garder les  $\frac{3}{4}$  de la hauteur.

### ÉTAPE 3

Faire réchauffer légèrement le croustillant au micro-onde ou bain-marie, puis l'étaler sur une plaque. Une fois refroidi, découper des bandes de la taille des éclairs pour les placer au fond.

### ÉTAPE 4

Préparer une crème mousseline aromatisée à la pistache. La pocher pour en garnir les éclairs, puis remettre le dessus des choux.

## MONTAGE

1



2



3



4



UNIPÂTIS  
MAISON  
FRANCE

☎ 02 33 06 00 00

📠 02 33 55 47 82

✉ commercial@unipatis.fr

🌐 www.unipatis.fr