



Éclairs à la crème aromatisée à la lime et aux feuilles de lime kaffir

[RECETTES - DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pâte à chou :

- ½ tasse d'eau
- 3 c. table de beurre non salé
- 1 pincée de sel
- 1 c. thé de sucre blanc
- ½ tasse de farine
- 2 œufs

Crème :

- 1 tasse de lait 3,25 %
- 1 tasse de lait de coco non sucré
- ½ gousse de vanille
- 6 Feuilles de Lime Kaffir PC Collection Noire
- 2 œufs
- ½ tasse de sucre
- 3 c. table de farine
- ¼ tasse de beurre non salé
- Le zeste d'une demi-lime

Décoration : Zeste de lime et sucre à glacer

Préparation

1. Dans un petit chaudron, porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du rond et mettre toute la farine dans le mélange.
2. Brasser à l'aide d'une cuillère de bois, vigoureusement sans arrêt jusqu'à ce qu'une boule se forme et se détache du rebord du chaudron.
3. Remettre le chaudron sur le rond à feu moyen et brasser pendant 3-4 minutes.
4. Retirer du feu et ajouter les œufs un à un et bien les incorporer à la pâte.
5. Mettre la pâte dans une douille à pâtisserie et former 12 éclairs sur du papier-parchemin déposé sur une tôle à biscuit.
6. Enfourner pendant 25 à 30 minutes à 375 F.
7. Laisser sécher et refroidir les éclairs avant de les manipuler. Vous pouvez les laisser au four, la porte ouverte et le four éteint, pendant 30 minutes après la cuisson pour les aider à sécher.
8. Pour faire la crème, combiner le lait, le lait de coco, les graines de la demi-gousse de vanille et les feuilles de lime kaffir dans un chaudron. Porter à ébullition à feu moyen.
9. Lorsque le point d'ébullition est arrivé, retirez du feu et laissez reposer pendant 20-25 minutes.
10. Retirer ensuite les feuilles de lime kaffir et les jeter.
11. Dans un autre bol, combiner les œufs, le sucre et la farine. Mélanger jusqu'à ce que la préparation devienne jaune pâle.
12. Remettre le mélange de lait sur le rond et faire bouillir de nouveau. Lorsque le point d'ébullition sera atteint, retirez du feu et versez la moitié de la préparation dans le mélange de farine tout en fouettant.
13. Lorsque le tout est bien mélangé, verser le tout dans le chaudron contenant l'autre moitié du mélange de lait.
14. Brasser à feu moyen constamment jusqu'à ce que le mélange soit devenu épais.
15. Retirer du feu et ajouter le zeste de lime et le beurre.
16. Brasser quelques minutes pour permettre au mélange de refroidir plus rapidement.
17. Lorsque le mélange sera refroidi, verser dans un plat. Recouvrir d'une pellicule plastique. Il est important que la pellicule colle à la surface de la crème afin d'éviter qu'une fine couche se forme sur le dessus de la crème.
18. Réfrigérer pendant 2 heures.
19. Faire le montage des éclairs. Couper les en deux et mettre de la crème à l'aide d'une poche à pâtisserie. Refermer l'éclair et décorer de sucre à glacer et de zeste de lime.
20. Servir !

