Éclairs au caramel beurre salé

Une crème pâtissière au caramel beurre salé dans des éclairs croustillants. Gourmands et très parfumés.

8 personnes	50 min préparation	35 min cuisson	85 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 dose de pâte à choux
- 80 g de sucre pour le caramel
- 450 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de maïzena
- 30 g de beurre salé
- 100 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de caramel liquide

Préparation

1. Dresser et cuire les éclairs : 30 minutes à 180°C.
2. Mettre le sucre dans le bol et cuire en caramel.
   8 min / 120°C / vitesse 1
3. Ajouter le lait avec précaution et dissoudre le caramel.
   3 min / 90°C / vitesse 2
4. Ajouter les jaunes, la maïzena et le beurre.
   7 min / 90°C / vitesse 4
5. Refroidir la crème sous film puis garnir les éclairs.
6. Mélanger le sucre glace et le caramel liquide, puis glacer le dessus des éclairs.

Le conseil de Tiha
Verse le lait en deux fois dans le caramel brûlant pour éviter les projections.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.