Éclairs à la vanille et glaçage blanc

Des éclairs légers garnis d'une crème pâtissière vanillée et glacés de sucre. Le grand classique des pâtisseries.

8 personnes	45 min préparation	35 min cuisson	80 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 dose de pâte à choux
- 500 ml de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 45 g de maïzena
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 150 g de sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau

Préparation

1. Dresser des bâtonnets de pâte à choux de 12 cm sur une plaque et cuire 30 minutes à 180°C.
2. Mettre le lait, les jaunes, le sucre, la maïzena et la vanille dans le bol.
3. Cuire la crème pâtissière.
   8 min / 90°C / vitesse 4
4. Lisser puis refroidir sous film.
   15 sec / vitesse 5
5. Percer le dessous des éclairs et les garnir de crème à la poche.
6. Mélanger le sucre glace et l'eau pour obtenir un glaçage épais, puis tremper le dessus des éclairs.

Le conseil de Tiha
Laisse les éclairs sécher une minute dans le four éteint et entrouvert pour qu'ils restent croustillants.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.