



Eclairs Nutella Chantilly
Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Recette pour 6 éclairs

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 75 g de lait entier
- 75 g d'eau
- 65 g de beurre doux
- 1 g de sel
- 2 g de sucre semoule
- 90 g de farine
- 3 œufs

Pour la garniture

- 200 g de crème liquide
- 5 g de sucre glace
- 60 g de Nutella

1. Verser l'eau et le lait, le beurre en morceaux, le sel et le sucre dans une casserole. Puis porter à ébullition.
2. Couper le feu et ajouter la farine en une fois. Mélanger énergiquement.
3. Dessécher la panade sur feu moyen pendant 2 minutes.
4. Dans un saladier, ajouter petit à petit les œufs battus. Vous obtenez une belle pâte lisse qui retombe légèrement.

5. Mettre en poche avec une douille cannelée ou unie d'environ 14 mm. Pocher des éclairs d'environ 10 cm de long.
6. Graisser ou dorer avec un œuf battu et enfourner à 170°C pendant 35 minutes.
7. Sortez-les du four et laisser refroidir.
8. Mélanger la crème et le sucre glace. Puis monter la crème liquide en chantilly.
9. Couper le haut des éclairs avec un couteau scie. Remplir de Nutella à moitié.
10. Remplir de chantilly et lisser avec une cuillère. Puis replacer le chapeau des éclairs.
11. Pocher joliment en coupant le bout de la poche en biseau. Puis décorer avec des filaments de Nutella.
12. Déguster.