



### Eclair au foie gras, magret et fruits rouges

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 6 éclairs

#### **Ingrédients**

- 300 g de foie gras mi-cuit
- 18 fines tranches de magret fumé
- 1 petit pot de confiture de cerise comme celle de cerise d'Itxassou
- 1 petit pot de gelée de groseilles ou quelques framboises et myrtilles
- 4 feuilles de gélatine
- 2 branches de groseilles
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

#### *Pour la pâte des éclairs*

- 50 g de beurre
- 45 g de farine
- 2 œufs + 1 jaune
- 5 cl de lait
- 1 c. à café de sucre en poudre
- Sel fin

## **Pour le glaçage**

1. Faire tremper les feuilles de gélatine 5 min dans un saladier d'eau froide.
2. Chauffer la gelée de groseilles à feu doux dans une petite casserole, puis incorporer les feuilles de gélatine avec une cuillère.
3. Refroidir à température ambiante pour que la gelée commence à prendre.

## **Pour les éclairs**

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire bouillir le lait avec 8 cl d'eau, le beurre en petits morceaux, le sucre et une pincée de sel.
3. Verser la farine tamisée en 1 seule fois et remuer sans cesse avec une cuillère en bois.
4. Cuire 2 à 3 min puis retirer la casserole du feu et laisser refroidir.
5. Ajouter les œufs entiers un par un en les incorporant avec la cuillère.
6. Quand la pâte forme un ruban, remplir une poche à douille et former des boudins de 12 cm de long sur une plaque de cuisson antiadhésive.
7. Les dorer au pinceau avec le jaune d'œuf puis les enfourner et les cuire 20 min environ. Laisser refroidir les éclairs sur une grille.

## **Dressage**

1. Couper les éclairs dans l'épaisseur. Déposer une peu de confiture de cerise sur les bases. Ajouter des tranches de magret fumé et de foie gras finement coupées. Poivrer au moulin.
2. Refermer les éclairs. Verser délicatement la gelée de groseille en ruban sur le dessus en ajoutant quelques groseilles pour la décoration.
3. Réserver une dizaine de minutes au réfrigérateur et servir les éclairs sur de belles assiettes avec quelques fruits rouges autour.