



Hot Lighting

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 



Pâte à choux
1/4 L Lait
5 gr Sel
10 gr Sucre
75 gr Beurre
125 gr Farine
4 Oeuf

Crème de lard
1 Pcs Oignon jaune
100 gr Lard fumé
50 cl Crème liquide
60 gr Relish
1 Tube Honey mustard



- I Pour la pâte à choux
Dans une casserole moyenne disposer dans l'ordre le lait, le beurre coupé en petits morceaux, le sel, le sucre. Porter à légers frémissements. Toute la matière grasse doit être fondue. Hors du feu, verser d'un seul coup la farine dans le liquide bouillant. Mélanger à la spatule de manière à obtenir un appareil homogène. Bien passer la spatule dans les angles. Dessécher la panade sur un feu doux à l'aide d'une spatule pour obtenir un mélange lisse. La pâte qui devient légèrement grasse en surface doit se décoller des bords de la russe, en faisant une boule. Elle ne doit pas coller au doigt. Débarrasser la panade dans un saladier de grandeur approprié.
 - II Incorporer les œufs un par un et travailler énergiquement à la spatule après chaque ajout jusqu'à complète incorporation. Contrôler la consistance. La pâte doit faire «le bec» quand on soulève la spatule. Coucher les éclairs (environ 8 cm de long) sur plaque avec du papier cuisson à l'aide d'une poche à douille. Cuire immédiatement après couchage dans un four 210°C. À mi cuisson, lorsque les éclairs ont gonflés baisser légèrement la température à 160°. Vérifier la cuisson. Les éclairs doivent être bien secs et «sonner creux» quand on les choque avec les doigts.
 - III Pour la crème de lard
Éplucher puis ciseler l'oignon. Dans la casserole avec un peu d'huile faire suer l'oignon ciseler sans coloration, ajouter ensuite le lard coupé en morceaux faire cuire 2 minutes et rajouter la crème, porter à ébullition et faire infuser 10 à 15 minutes. Passer la crème au chinois et incorporer deux feuilles de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et laisser refroidir. Mettre en siphon et injecter deux cartouches de gaz.
 - IV Pour les oignons frits
Préchauffer la friteuse à 180 °C
Éplucher l'oignon et faire des rouelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau pour les plus chevronnés. Placer les rouelles d'oignons dans un saladier, ajouter la farine puis tamiser pour enlever l'excédent et plonger dans l'huile jusqu'à une coloration blonde, réserver sur assiette avec du papier absorbant.
- FINISH
HIM
- Pour le dressage
Ouvrir les éclairs dans le sens de la longueur, ajouter un peu de relish au fond puis la crème de lard, quelques oignons frit et refermer l'éclair et additionner de la moutarde dessus.