Éclair de petit-déjeuner avec fromage blanc au basilic et au citron



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Tapenade de figues 325g

Ingrédients

Pour les éclairs :

- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de lait
- 100 g d'eau
- 7 œufs
- sel

Pour la garniture :

- 250 g de fromage blanc au lait entier
- 125 g de crème fouettée
- 40 g de tapenade de figues Bresc
- 25 g de sucre en poudre
- 20 g de purée de basilic Bresc
- 4 feuilles de gélatine
- 1 citron

Pour la décoration :

- 100 g de granola
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat blanc
- 20 g de baies de goji

Méthode de préparation

Faire fondre le beurre avec le lait et l'eau et porter à ébullition. Incorporer la farine et laisser cuire à feu doux. Ajouter une pincée de sel et ajouter 6 œufs un par un. Avec la poche à douille, disposer les éclairs et badigeonner avec le dernier œuf. Cuire 20 minutes au four à 220 °C. Mélanger le fromage blanc avec le zeste de citron, la purée de basilic et la tapenade de figues. Battre la crème avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Presser le citron et chauffer le jus. Dissoudre la gélatine trempée et mélanger avec la préparation de fromage blanc. Verser la crème fouettée à la spatule dans le mélange de fromage blanc et verser dans une poche à douille. Remplir les éclairs de ce mélange de fromage blanc et laisser reposer au réfrigérateur. Faire fondre le chocolat au bain-marie et tremper le dessus de l'éclair dans le chocolat. Garnir les éclairs avec l'autre couleur de chocolat. Placer le granola sur le chocolat mou et laisser durcir.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000