

# ÉCLAIRS AUX CHAMPIGNONS NOIX, CHIPS DE JAMBON CRU ET MIEL



## INGRÉDIENTS

### Pour les éclairs

16 cl d'eau  
 3g de sucre  
 3g de sel  
 70g de beurre  
 15g de lait en poudre  
 90g de farine  
 3 oeufs

### Pour la garniture

2 tranches de jambon cru  
 100g champignons de paris  
 20g de farine  
 30cl de lait  
 20g de beurre  
 30g de comté  
 60g de noix  
 sel, poivre  
 2 c à café de miel liquide



## PRÉPARATION

### POUR LES ÉCLAIRS :

**1.** Portez à ébullition l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Ajoutez la poudre de lait, mélangez. Hors du feu ajoutez la farine en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux. Remettez la casserole sur feu doux et faites dessécher la pâte pendant environ 3 min en remuant avec une spatule. Quand la pâte forme une boule versez-la dans un saladier et mélangez quelques instants pour la refroidir un peu. Cassez les œufs dans un bol, fouettez-les légèrement, et ajoutez-les en 3 fois en mélangeant bien à chaque fois.

**2.** Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille et sur une plaque garnie de papier cuisson, dressez les éclairs en les espaçant légèrement. Faites cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 35 min environ en surveillant. Laissez refroidir sur une grille.

### POUR LA GARNITURE :

**3.** Faites griller les tranches de jambon dans une poêle chaude sans matière grasse.

**4.** Coupez les champignons en petits morceaux et faites-les revenir dans la poêle pendant quelques minutes.

**5.** Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez la farine. Mélangez sur le feu pendant quelques secondes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez le lait, salez et poivrez, fouettez jusqu'à épaississement. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes, ajoutez le comté, les champignons et les noix concassées et laissez cuire encore 3 min. Laissez légèrement tiédir.

### POUR LE DRESSAGE :

**6.** Coupez les éclairs dans le sens de la longueur, garnissez-les de crème, parsemez de petits morceaux de jambon puis arrosez d'un filet de miel. Servez aussitôt.