

Garnir les choux et les éclairs

Matériel nécessaire :

- ❖ maryse
- ❖ poche à douille
- ❖ petite douille unie
- ❖ couteau à tartiner

Ingrédients :

- ❖ 12 choux
- ❖ 12 éclairs
- ❖ 200 ml de crème pâtissière vanille
- ❖ Au goût sucre à glacer
- ❖ 200 ml de crème pâtissière chocolat
- ❖ Au goût tartinade au chocolat (ou pépites de chocolat fondu)

Méthode :

Garnir les choux

À l'aide d'une douille cannelée ou de tout autre objet pointu comme un bâtonnet ou un crayon, percer le dessous des choux. À l'aide de la poche à douille, garnir les choux de crème pâtissière à la vanille. Saupoudrer de sucre à glacer.

Garnir les éclairs

À l'aide d'une douille cannelée (ou tout autre objet pointu) percer une extrémité de l'éclair. À l'aide de la poche à douille, garnir les choux de crème pâtissière au chocolat. Lisser le dessus de l'éclair avec la tartinade au chocolat ou du chocolat fondu.

Variante : Si vous ne disposez pas d'une poche à douille, couper les choux et les éclairs à l'horizontal de façon à les ouvrir, puis garnir de crème et refermer.