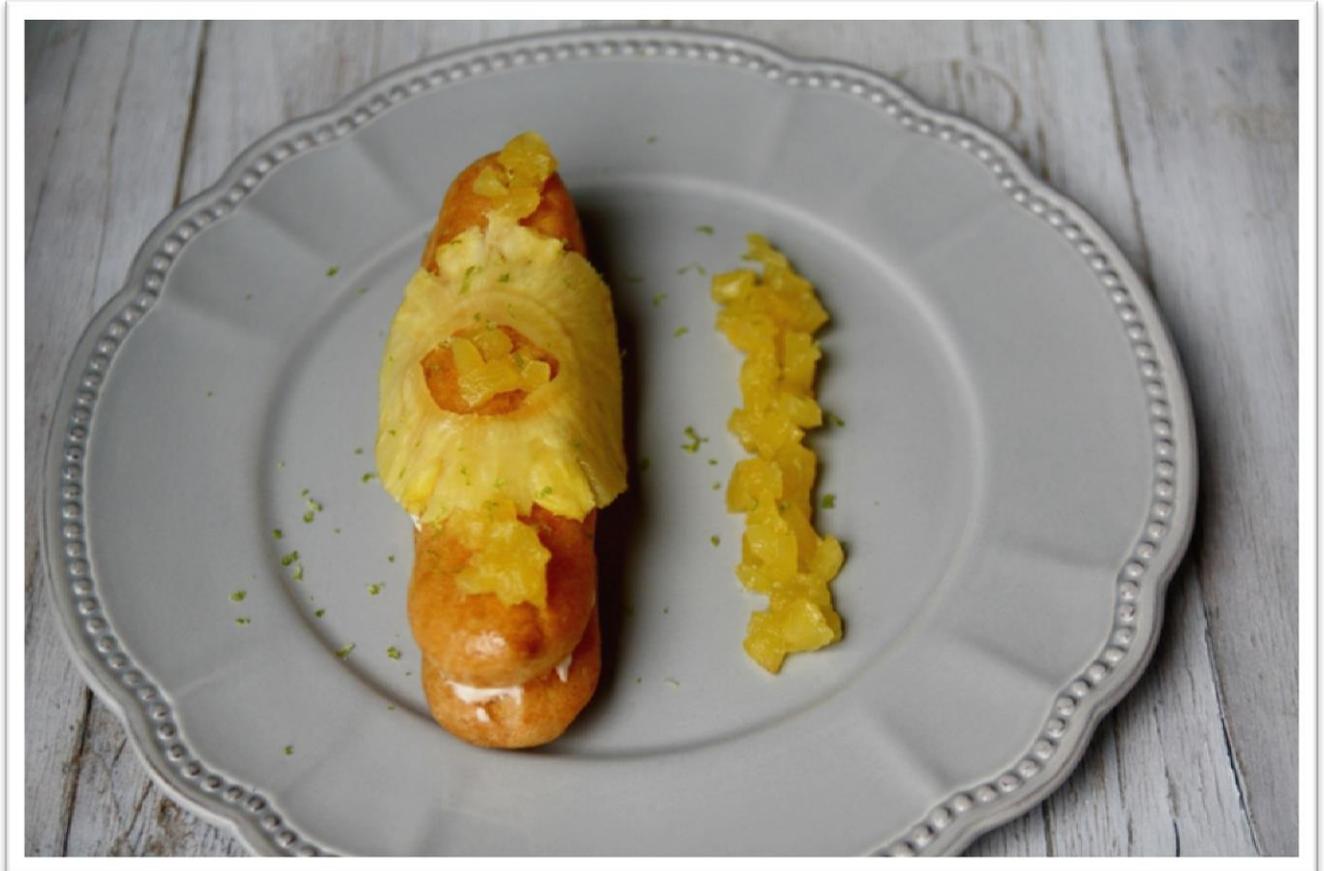




ECLAIRS POIVRON-ANANAS



Ingrédients : 1 petit ananas, 1 poivron rouge, 12cl de crème liquide très froide, 1 c. à soupe de beurre doux, 1/2 c. à soupe de sucre, 1/4 de feuille de gélatine, fleur de sel.

Ingrédients pour la pâte à choux : 150gr d'oeuf, 70gr de beurre doux, 75gr de lait entier, 80gr de farine, 3gr de sucre semoule, 75gr d'eau, 3gr de sel fin.

Ingrédients pour le sirop : 200gr de sucre semoule, 150gr d'eau, 1/2 citron pressé, 1 gousse de vanille.

Préparez le poivron : préchauffez le four à 190°C. Lavez le poivron rouge, coupez-le en 4 et épépinez-le, puis mettez les quartiers côte à côte dans un plat et enfournez pour 30 minutes, jusqu'à ce que la peau soit noircie. Retirez du four et laissez refroidir.

Préparez les éclairs : tamisez la farine dans un bol. Cassez les oeufs et fouettez-les rapidement à la fourchette dans un autre bol. Faites légèrement bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. A ébullition, retirez du feu, ajoutez la farine et mélangez vivement. Remettez 2 minutes sur le feu pour faire dessécher la pâte : elle doit pouvoir se décoller des parois de la casserole. Transvasez la pâte dans un bol et ajoutez les œufs en 2 ou 3 fois. Mettez la pâte à



choux ainsi obtenue dans une poche avec une douille lisse n°12.

Sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé, couchez des éclairs de 11cm de longueur. Enfournez à 180°C pendant 40mn. A la fin de la cuisson, laissez refroidir les éclairs puis percez le fond à environ 2cm de chacune des extrémités, à l'aide d'une fine douille cannelée par exemple.

Une fois le poivron refroidi, enlevez la peau et mixez-la avec le sucre. Passez au tamis et réchauffez 2 minutes dans une casserole à feu vif en ajoutant la gélatine préalablement réhydratée dans l'eau. Réservez au frais.

Préparez la brunoise et les tranches d'ananas : épluchez l'ananas et coupez 4 fines tranches avec une mandoline. Transférez-les sur une plaque avec un peu de beurre et de la fleur de sel. Enfournez 15 minutes à 130°C. Coupez le reste d'ananas en fine brunoise. Pour le sirop, portez à ébullition l'eau et le sucre avec le jus de citron et les graines de vanille, puis ajoutez l'ananas et faites-le cuire à feu moyen pendant 15 minutes. Puis, égouttez la brunoise et réservez-la au frais, légèrement saupoudrée de sel. Réservez le sirop pour le dressage.

Montez la crème liquide en chantilly et réservez au frais. Réservez 4 c. à soupe de brunoise d'ananas pour le dressage. Mélangez le reste avec le poivron et la chantilly, puis transférez le tout dans une poche à douille et garnissez les éclairs.

Nappez ensuite les éclairs de sirop et disposez-les au milieu des assiettes. Déposez par-dessus une tranche d'ananas préalablement trempée dans le sirop pour la rendre brillante. Sur les deux extrémités de l'éclair, déposez un peu de brunoise d'ananas et tracer une ligne sur le côté de l'assiette. Terminez en saupoudrant l'ananas avec de la fleur de sel.