



## Eclairs salés au brocoli

28/08/2019 à 10h06

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 6 personne(s)

### Ingrédients :

- 8 cl d'eau
- 8 cl de lait
- 70g de beurre
- Sel (2 pincées)
- 10g de sucre
- 100g de farine
- 2 œufs

### Pour la garniture

- 300g de brocolis
- 1/2 briquette de béchamel (ou de la béchamel maison, c'est bien meilleur !)
- 15cl de crème entière
- Sel et poivre

### Pour la finition

- 4 c à s de fondant
- 25g de fromage (type gorgonzala, chèvre, etc) en fonction de vos goûts
- Colorant vert (en fonction de vos envies)

### Préparation :

- Réalisez la pâte à choux en mettant dans une petite casserole le lait, l'eau, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Chauffez rapidement et lorsque cela est à ébullition, retirez du feu.
- Ajoutez la farine d'un coup et remuez avec une spatule épaisse jusqu'à ce qu'on ne puisse plus distinguer de farine sèche.
- Remettez alors la casserole sur le feu entre 30 secondes et une minute en remuant énergiquement pour sécher la pâte.
- Laissez refroidir un peu avant d'incorporer les œufs battus en omelette et remuez jusqu'à ce que la pâte soit très légèrement élastique.
- Mettez la pâte ainsi obtenue dans une poche à douille et formez un boudin relativement gros mais bien droit. Lissez au doigt ou au pinceau. Cuire au four 20 minutes thermostat 6.
- Pendant ce temps, réalisez la crème de brocolis. Faites cuire le brocoli à l'eau. Une fois cuit, le mixer finement avec la béchamel.
- Battez la crème liquide en chantilly (sans sucre bien sûr) et incorporez au mélange précédent. Vous obtiendrez ainsi une masse légère. Salez, poivrez à votre goût.
- Garnissez les éclairs à l'aide d'une poche à douille.
- Faites fondre le fromage au bain marie. Ajoutez le fondant et du colorant alimentaire si vous le souhaitez. Glacez vos éclairs à l'aide de cette préparation.

