



Eclair gourmand au Speculoos Lotus



Original Speculoos
Lotus à tartiner



Ingrédients pour 6 pers :

Pâte à choux :

- ❖ 250 g d'eau
- ❖ 5 g de sel
- ❖ 125 g de beurre
- ❖ 150 g de farine
- ❖ 4 œufs

Crème pâtissière :

- ❖ 1 L de lait
- ❖ 200 g de sucre
- ❖ 100 g de jaunes d'œuf
- ❖ 80 g de poudre à crème
- ❖ 80 g de pâte à tartiner Speculoos Lotus

Préparation :

Pâte à choux :

1. Chauffer l'eau, le sel et le beurre.
2. Verser la farine, mélanger sur le gaz 2 minutes.
3. Verser la préparation dans un autre récipient.
4. Incorporer les œufs peu à peu.
5. Chauffer à 220°C.

Crème pâtissière :

1. Mettre 900 g de lait à bouillir avec 100 g de sucre.
2. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre.
3. Ajouter la poudre à crème et mélanger le reste du lait.
4. Verser la moitié du lait dans les jaunes, mélanger.
5. Verser le mélange avec les jaunes dans la casserole et faire bouillir 3 minutes.
6. Après cuisson, incorporer la pâte à tartiner de Speculoos Lotus.
7. Garnir la pâte à choux de crème pâtissière de Speculoos Lotus.
8. Glacer au fondant café.