



Eclairs marron et or et crêpes à la banane flambée et au chocolat

ECLAIRS MARRON ET OR

Pour 6 personnes

250 g de crème de marrons
250 ml d'eau
100 g de beurre
100 g de farine
4 oeufs
100 ml de crème liquide
50 g de brisures de marrons glacés
8 feuilles d'or et poudre d'or alimentaire
190 g de sucre glace
2 càs d'eau + quelques gouttes de jus de citron
Colorant alimentaire jaune
Sel

1/ Préchauffez le four à 200°C.

2/ Faites chauffer l'eau et le beurre dans une casserole. Quand le beurre est fondu et l'eau frémissante, ajoutez la farine et le sel, mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule en bois. Le mélange doit être homogène et se décoller des parois de la casserole.

3/ Sortez la casserole de la source de chaleur et ajoutez les oeufs un à un afin d'obtenir une pâte élastique.

4/ Remplissez une poche à douille avec la pâte et, sur du papier sulfurisé, formez des petits boudins d'environ 6cm de long.

5/ Enfournez 30 minutes et finissez la cuisson 5 minutes encore avec le four entrouvert. Réservez les éclairs sur une grille.

6/ Pendant la cuisson des éclairs, fouettez la crème liquide en chantilly, puis incorporez délicatement la crème de marrons. Ajoutez des morceaux de marrons glacés, réservez.

7/ Coupez les éclairs en deux dans le sens de la longueur et garnissez-les de crème aux marrons.

8/ Mélangez le sucre glace, l'eau et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez-y quelques gouttes du colorant. Nappez les éclairs de glaçage avec un pinceau, puis saupoudrez de poudre d'or. Terminez en posant une feuille d'or sur chaque éclair.

CREPES A LA BANANE FLAMBEE ET AU CHOCOLAT

Pour 8 personnes :

250 g de farine

500 ml de lait

2 oeufs

4 bananes

Rhum brun

Un sachet de sucre vanillé

250 g de chocolat noir

100 g de beurre doux

1/ Préparez la pâte à crêpes en faisant une fontaine avec la farine dans un saladier, délayez le lait au fouet et ajoutez les oeufs, le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

2/ Faites cuire les crêpes à la poêle huilée et bien chaude.

3/ Pendant ce temps, épluchez les bananes et fendez-les en deux dans la longueur. Faites-les dorer dans le beurre bien chaud avec le sucre vanillé.

4/ Lorsqu'elles sont bien dorées, ajoutez une rasade de rhum et flambez.

5/ Étalez la crêpe chaude sur une assiette, ajoutez deux demi banane au centre et un peu de jus. Recouvrez d'une autre crêpe et nappez de chocolat chaud.