

## Eclair au kale



Apéritifs et amuses bouches

Moyen

**Pour :** 10 personnes

**Préparation :** 1 h

**Repos :** 5 h

**Cuisson :** 1 h

*L'éclair et une petite chose que l'on peut déguster soit en apéro, soit en garniture.*

### Ingrédients

- pour la crème pâtissière salée :
  - 50 cl de lait
  - 2 cuillères à soupe de farine
  - 1 oeuf entier
  - 2 jaunes d'oeufs
  - 40 g de beurre
  - 2 pincées de muscade
  - sel
  - poivre
- pour la pâte à choux :
  - 25 cl de d'eau
  - 80 g de beurre
  - 4 oeufs
  - 150 g de farine
  - 1 pincée de sel
  - 1 cuillère à café de kale cuit haché
  - graines de sésame

### Préparation

- 1 Crème pâtissière salée. Dans un ravier, mélangez farine, œuf entier, jaunes d'œufs, muscade. Ajoutez le lait chaud et faites épaissir sur feu sans cesser de remuer. Puis ajoutez le beurre. Transvasez dans un récipient et couvrez d'un film. Laissez refroidir.
- 2 Pâte à choux. Dans une casserole, mettez le beurre, l'eau, le sel, faites dissoudre. Puis ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Hors du feu, ajoutez un œuf, mélangez. Il est important qu'il se soit bien mélangé avant de rajouter un autre. Façonnez vos éclairs et faites les cuire au four.
- 3 Chips de kale. Une fois le kale cuit, récupérez des feuilles. Entre deux feuilles d'essuie-tout, faites sécher. Ensuite sur une feuille de papier sulfurisé, déposez votre kale, parsemez de pincées de sel et de quelques gouttes d'huile olive. Déposez à nouveau une autre feuille de papier sulfurisé. Enfouez à 200°C (th.7) pendant 10 min.
- 4 Quelques heures plus tard, garnissez les éclairs de crème et de chips.

Proposé par



**parfumdebrimbelle**

*La Vie est un long fleuve.*

*J' Aimer le partage.*

*La Beauté de que nous offre Dame Nature.*

*En un seul mot... j'aime la Vie.*

<http://parfumdebrimbelle.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

