

ECLAIRS AU CONFIT DE CANARD, COMPOTÉE DE POIVRONS ET OIGNONS

Le 29 Octobre 2021



Nous aimons beaucoup réaliser des gougères à l'apéritif le dimanche à la maison, sans doute les souvenirs d'enfance d'une des spécialités de notre région lyonnaise qui refont surface.

Comment mettre alors cette recette au goût du jour avec un met emblématique de la Corrèze : le confit de canard.

C'est assez simple. Nous devons réaliser une pâte à choux traditionnelle et une garniture mijotée au confit de canard

Etape 1 : Réaliser la pâte à choux

Ingrédients pour la pâte à choux:

250g d'eau

100g de beurre

1 pincée de sel

150g de farine

5 oeufs de taille moyenne

- Ajouter l'eau, le beurre et le sel dans une casserole. Faire fondre
- Préchauffer le four à 190°C
- Verser la farine dans la préparation. Dessécher la pâte pendant une bonne minute
- Verser le tout dans un cul de poule. Ajouter les oeufs un à un
- Mélanger

Etape 2 : Préparer l'effilochée de canard et sa compotée de poivrons colorée

Retrouvez la préparation de notre [burger au confit de canard, fondue de poivrons](#), ou inventer votre propre recette.

Ingrédients : [cuisses de canard confites sous vide](#) ou [confit de canard en conserve](#), poivrons rouges, jaunes et verts, oignons, huile d'olive, sel poivre

Etape 3 : Confectionner les éclairs salés

Mettre votre pâte à choux dans une poche à douille. Pousser votre préparation pour réaliser vos éclairs les plus réguliers possibles.

Dans un bol, battre un jaune d'oeuf. Avec un pinceau, badigeonner les éclairs.

Petite astuce du chef : écraser légèrement chaque éclair avec le dos d'une fourchette (voir vidéo ci-dessous).

Mettre en cuisson entre 20 et 30 minutes.

Etape 4 : Garnir les éclairs

Il ne vous reste plus qu'à fendre sur un côté vos éclairs et les garnir avec votre préparation de confit de canard et fondue de poivrons.

Etape 5 : Dresser et déguster

Présenter vos éclairs dans un joli plat.

Place à la dégustation, pour un apéro dinatoire original et goûteux.

Bon appétit à tous

Mise à jour le 9 août 2023