



L'éclair farci d'équitable de Julien.

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

Pâte à choux 250 gr eau • 63 gr beurre • 150 gr farine blanche • 4 œufs entiers • sel fin
Mousse jambon/fromage 25 gr beurre • 25 gr farine blanche • 380 gr fond volaille • 90 gr fromage pâte molle Fairebel • 90 gr lait Fairebel • 2 feuilles gélatine • 250 gr jambon cuit • 200 gr fromage pâte dur râpée • 300 gr crème • sel et poivre
Sauce béchamel 50 gr beurre • 50 gr farine • 600 ml lait Fairebel • sel et poivre

Julien Lapraille est une personnalité bien connue de la gastronomie wallonne. Ancien de l'émission Top Chef, il déploie aujourd'hui ses talents culinaires sur RTL-TVI, BEL RTL, mais aussi au domicile des fines bouches en quête de nouvelles expériences gustatives.

Pour apprendre son métier, Julien a vu du pays. Depuis ses études à Namur, il a accumulé les expériences dans des maisons renommées, passant d'un étoilé à l'autre. Très attaché à son terroir, il a ouvert un magasin de proximité dans son village, à Marbehan. A son comptoir, des produits locaux

de boucherie-charcuterie, de la fromagerie, des légumes, de l'épicerie fine et une multitude d'autres douceurs made in Wallonie. Un lien tout naturel vers Fairebel et son lait entier bien crémeux, qui soutient comme nul autre l'agriculture belge. Julien n'est pas petit-fils d'agriculteur pour rien !



Avec un lait entier dont le taux de matière grasse varie naturellement en fonction de la saison et un fromage à pâte molle au lait à l'herbe et sans OGM, toute la nature se retrouve dans cette recette. Et les agriculteurs aussi s'y retrouvent !

RECETTE

Pâte à choux

Faire bouillir eau, sel et beurre.
 Hors du feu ajouter la farine.
 Travailler la pâte à la spatule.
 Dessécher la pâte sur le feu.
 Hors du feu, ajouter les œufs.
 Mettre en poche et dresser des pâtons de 15 cm.
 Cuire à 200 °C durant 20 min.

Sauce béchamel

Faire fondre le beurre, y ajouter la farine jusqu'à un mélange homogène et lisse. Verser le fond volaille. Laisser épaissir. Hors du feu, ajouter le fromage à pâte molle. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Mousse jambon/fromage

Réaliser une sauce béchamel avec le lait à la place du fond volaille et sans fromage.
 Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.
 Réserver au froid.
 Mixer le jambon. Ajouter le fromage râpé à pâte dur dans la sauce béchamel refroidie.
 Incorporer la crème au 3/4 fouettée. Réserver au frigo dans une poche.

Montage

Fourrer par deux petits trous réalisés à gauche et à droite sur le dessous de l'éclair.
 Tremper le dessus de l'éclair dans la béchamel encore tiède.