



Juliens eerlijke eclair

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN:

Bladerdeeg 250 gr. water • 63 gr. boter • 150 gr witte bloem • 4 hele eieren • fijn zout
Ham-kaasmousse 25 gr. boter • 25 gr. witte bloem • 380 gr. gevogeltefond • 90 gr. zachte kaas Fairebel • 90 gr. melk Fairebel • 2 gelatineblaadjes • 250 gr. gekookte ham • 200 gr. geraspte harde kaas • 300 gr. room • peper en zout **Bechamelsaus** 50 gr. boter • 50 gr. bloem • 600ml melk Fairebel • peper en zout

Julien Lapraille is een bekende Waalse kok. Vroeger presenteerde hij het programma Top Chef. Vandaag bereidt hij gerechten op de zenders RTL-TVI en BEL RTL en experimenteert hij nieuwe hapjes bij nieuwsgierige fijnproevers thuis.

Julien heeft in heel België ervaring opgedaan. Na zijn studies in Namen werkte hij in verschillende vooraanstaande sterrenrestaurants. Hij keerde terug naar zijn wortels en opende een buurtwinkel in zijn thuisstad Marbehan. U vindt er lokale patisserie en vleeswaren,

kazen, groenten, fijne kruiden en tal van andere Waalse lekkernijen. Op die manier kwam hij automatisch uit bij de romige volle melk van Fairebel, een bedrijf dat als geen ander de Belgische landbouw ondersteunt. Julien is niet voor niks de kleinzoon van een landbouwer.



Volle melk waarvan het vetgehalte verschilt naargelang het seizoen en zachte kaas met grasmelk en zonder genetisch gemodificeerde organismen. Een 100% natuurlijk recept. Dat ook de landbouw ten goede komt!

RECETTE

Bladerdeeg

Kook het water met boter en zout. Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Roer het deeg met een spatel. Laat het deeg drogen op het vuur. Haal de pan van het vuur en voeg de eieren toe. Doe het deeg in een spuitzak en maak staafjes van 15 cm lang. laat 20 minuten bakken op 200 °C.

Bechamelsaus

Laat de boter smelten en voeg de bloem toe tot je een gladde structuur krijgt. Voeg de gevogeltefond toe. Laat de saus aandikken. Haal de pan van het vuur en voeg de zachte kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.

Ham-kaasmousse

Maak bechamelsaus en vervang de melk door gevogeltefond en gebruik geen kaas. Voeg de gelatine toe die die u eerst zacht maakt in koud water. Bewaar in de koelkast. Mix de ham. Voeg de geraspte harde kaas toe aan de afgekoelde bechamelsaus. Voeg de 3/4e geklopte room toe. Doe in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

Afwerking

De vulling gebeurt via twee kleine gaatjes organismen. Een 100% natuurlijk recept. links en rechts onderaan de eclair. Dip de bovenkant van de eclair in de lauwe bechamelsaus.