

ANTIPASTI E SNACK

# Eclair farciti con salsa ai wurstel

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli èclair farciti con salsa ai wurstel sono una divertente rivisitazione salata dei più noti èclair dolci. Il gusto neutro della pasta choux li rende perfetti per accostamenti sfiziosi e originali. Ottimi per arricchire un buffet o per un work food, ma anche per un aperitivo sostanzioso.

## INGREDIENTI PER GLI ECLAIR

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

UOVA 4

SALE 1 pizzico

## PER LA SALSA AI WURSTEL

WURSTEL DI MAIALE piccoli - 8

MAIONESE 8 cucchiaini da tavola

KETCHUP 8 cucchiaini da tè

PANNA FRESCA 8 cucchiaini da tavola

SALSA TABASCO 5 gocce

## PER LA PRESENTAZIONE

RUCOLA

# PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando la pasta choux per gli eclair: riunite in una pentola piuttosto capiente l'acqua, un pizzico di sale ed il burro tagliato a pezzettini in modo tale che il burro possa sciogliersi prima che l'acqua giunga a bollire.



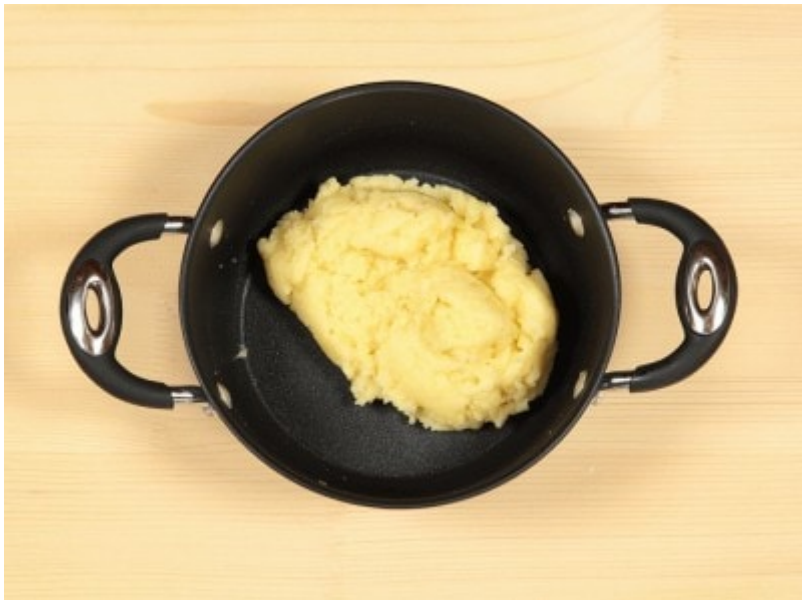
- 2 Nel frattempo setacciate la farina.



- 3 Non appena il burro sarà completamente fuso nell'acqua, alzate la fiamma e portate il composto ad ebollizione, quindi versateci la farina in un solo colpo, lasciando sempre la pentola sul fuoco, e mescolate energicamente.



4 A questo punto otterrete una massa compatta che in pochissimo tempo si staccherà dalle pareti della pentola.



5 Togliete la pentola dal fuoco e lasciate freddare il composto.  
Trasferite l'impasto dalla pentola alla ciotola dell'impastatrice ed unite tutte le uova.



- 6** Azionate la macchina, dotata di un gancio a foglia, a bassa velocità e lasciatela lavorare fino a che le uova siano state completamente assorbite dall'impasto e avrete ottenuto un composto dalla consistenza cremosa.



- 7** Preparatevi una sacca da pasticciere con una bocchetta liscia e riempitela con la pasta choux.

Modellate, quindi, i vostri éclair disponendoli su di una teglia leggermente imburata ed infornateli a 220°C per circa 20 minuti, controllate che gli éclair siano ben dorati.



8 Realizzate a questo punto la salsa ai wurstel: tagliate i wurstel a pezzettini e frullateli.



- 9 Riunite in una ciotola i wurstel frullati, le gocce di tabasco, la Maionese ed il Ketchup Calvè ed amalgamateli.



- 10 Montate la panna fresca ed incorporatela alla salsa.



**11** Tagliate orizzontalmente gli eclair ormai freddati e farciteli con la rucola e la salsa ai wurstel.

