

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.

