

# Mini-éclairs Bagnats

*Pour 35 mini-éclairs*

*Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min*

## Ingrédients :

### *\*Pour la pâte à choux*

- 13 cl d'eau
- 35g de beurre
- 2g de sel
- 75g de farine
- 2 œufs
- Poivre
- 3cs de basilic haché

### *\*Pour la farce*

- 1 petite boîte de thon (140g)
- 5 filets d'anchois
- 6 olives noires dénoyautées
- 4 tomates confites
- Basilic



*Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule, une poche à douilles avec une douille assez large unie, un hachoir, une plaque aluminium perforée et une toile silicone.*

## Réalisation :

### *\*Pour la pâte à choux :*

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer la toile silicone sur la plaque perforée.
- Dans une casserole, verser l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel.
- Porter à ébullition tout en mélangeant, retirer du feu et verser la farine.
- Mélanger afin d'obtenir une boule de pâte qui se détache toute seule des parois.
- Remettre sur le feu et remuer sans cesse pendant une dizaine de secondes, ceci pour cuire la farine.
- Hors du feu, remuer encore une dizaine de secondes pour évacuer la vapeur.
- Renouveler cette opération une dizaine de fois puis laisser refroidir quelques minutes.
- Ajouter un œuf et bien mélanger. Ajouter ensuite le second ainsi que le poivre et le basilic haché.
- Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
- Verser dans la poche à douilles munie de sa douille et dresser des petits pâtons de pâte de 5 cm de long environ en les espaçant.
- Cuire 25 min.

### *\*Pour la farce :*

- Egoutter le thon et les tomates confites.
  - Hacher tous les ingrédients de la farce, bien lisser et c'est prêt.
  - Laisser refroidir les éclairs, les couper en deux dans la longueur et les fourrer de farce à la cuillère ou à la poche à douilles.
  - Garder au frais jusqu'au moment de déguster.
- Bon appétit !*