

## **Recette d'Audrey Reneux, participante du défi culinaire Facebook 2015-Catégorie desserts - Gagnante N°4**

■ 2 Pers.

### **Ingrédients**

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 125 g de beurre
- 150 g de farine
- 5 oeufs
- 75 g de pâte
- 75 g d'olives vertes Tramier
- 400 g de crème fraîche
- 500 g de fraises
- huile d'olive Tramier
- cumin

### **Préparation**

Faites chauffer 125 g d'eau, 125 g de lait et 125 g de beurre. Une fois le beurre fondu, faites bouillir. Ajoutez 150 g de farine d'un coup et hors du feu.

Mélangez vivement avec une cuillère en bois. Remettez sur le feu pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Ajoutez 5 oeufs 1 à 1 en incorporant bien à chaque fois. A l'aide d'une poche à douille, dressez des éclairs sur une plaque du four et enfournez 25 minutes à 180°C en entre ouvrant le four à mi cuisson.

Mixez 75 g de pâte de pistache et 75 g d'olives vertes. Ajoutez 200 g de crème fraîche et montez le tout en chantilly. Réservez au frais.

Coupez 300 g de fraises en petits morceaux et les laissez macérer dans un saladier avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mixez 200 g de fraises et ajoutez 200 g de crème fraîche et 2 pincée de cumin. Montez le tout en chantilly.

Dressez joliment dans une assiette en coupant l'éclair en deux puis en déposant les fraises marinées et surmontez en alternant les chantilly Pistache/Olive et Fraise/Cumin.

Décorez de morceaux de fraise et d'olives marinées au sucre (laissez mijoter les olives dans un sirop de sucre pendant 3 heures)