

MINI-ÉCLAIRS

Pâte

50 ml de lait de soja sucré
100 ml d'eau
100 g de farine
70 g de margarine végétale
2 c. à s. de maïzena,
diluée dans 1/2 tasse d'eau
5 g de levure chimique

Garniture

250 ml de lait de soja sucré
15 g de farine
1 c. à s. de maïzena
25 g de sucre
1 c. à s. de café soluble
1 sachet de sucre vanillé

Chauffer l'eau, le lait de soja et la margarine. A ébullition y jeter la farine tamisée (ainsi que la levure) et mélanger vigoureusement à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.

En dehors du feu, ajouter, tout en pétrissant au fouet électrique l'eau additionnée de maïzena, jusqu'à ce que la pâte s'étire en rubans. Déposer des petits tas de pâte sur la plaque à pâtisserie huilée. Laisser lever au chaud une demi-heure.

Préchauffer le four à 200° et y

faire cuire les pâtisseries pendant 30 à 40 minutes. Il faut vérifier régulièrement, après une demi-heure, l'état de cuisson, avec une aiguille. L'intérieur doit être sec. Laisser refroidir un peu, et ouvrir les pâtisseries.

Préparer la crème : diluer la maïzena dans une partie du lait de soja. Chauffer le reste avec le sucre. Ajouter la farine en fouettant et laisser épaissir. A ébullition, verser la liaison au maïzena. Aromatiser avec le café et le sucre vanillé. Remplir de crème les pâtisseries, faire fondre le chocolat au bain-marie et en décorer le dessus des éclairs.