

ECLAIRS AL FORMAGGIO CHESTER

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di burro,
- sale,
- 160 g di farina,
- quattro-cinque uova,
- un pizzico di paprica dolce,
- margarina per ungere,
- 200 g di formaggio Chester grattugiato,
- due pomodori
- qualche ciuffo di prezzemolo.

Preparate la pasta per gli eclairs come descritto nella ricetta specifica, con una piccola variante: con l'ultimo uovo incorporate al composto anche un pizzico di paprica dolce. Ungete bene la placca del forno, spolverizzatela di farina e distribuitevi il composto degli eclairs, spremendoli con una siringa, a forma di bastoncini lunghi circa 10 cm e spessi circa due dita. Mettete la placca in forno già caldo, a 220 gradi, e fate cuocere per 45 minuti circa. Evitate nel modo più assoluto di aprire il forno nei primi 20 minuti di cottura, perché gli eclairs potrebbero sgonfiarsi. Levateli quindi dal forno, lasciateli raffreddare e poi tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Preparate il ripieno, montando a crema il burro rimasto con una spatola e incorporandovi il formaggio Chester grattugiato: amalgamate tutto bene. Mettete il composto in una siringa da dolci e spruzzatene un certo quantitativo nell'interno di ogni mezzo eclair. Rimettete a posto la metà superiore, disponete gli eclairs su un piatto da portata e decorate con fette di pomodoro e ciuffetti di prezzemolo.