

Eclairs

au chocolat & au praliné

Pour 10 pièces environ

Préparation : +/- 1 h - Cuisson : 15+25 min - Réfrigération : 2 h

Ustensiles spécifiques :

- 1 casserole
- 1 récipient ou cul de poule
- 1 spatule
- 1 poche à douille
- 1 toile siliconée ou du papier sulfurisé



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour la pâte à choux :

- 100g d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 40g de beurre
- 60g de farine
- 2 œufs entiers

Pour la crème pâtissière :

- 1/2l de lait
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 120g de sucre semoule
- 30g de farine et 30g de maïzena
- Parfum souhaité : praliné (2 à 3cs),
chocolat en poudre amer (type Vanhouten – 2 à 3cs)

Pour le glaçage :

- fondant blanc
- arôme (quelques gouttes)
ou chocolat en poudre (1cs)

Réalisation :

Pour la pâte à choux :

- Dans une casserole, verser l'eau et ajouter le sel et le sucre.
- Couper le beurre en morceaux et l'ajouter dans la casserole avec l'eau. Porter le tout sur le feu.
- Remuer le bouillon eau-beurre jusqu'à ébullition.
- Hors du feu, verser la farine dans ce bouillon et bien mélanger.
- 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.
- Transvaser la préparation dans un autre récipient (cela va permettre d'arrêter de cuire dans la casserole restée chaude. Ceci est mon astuce à moi!).
- Incorporer 1 œuf entier et bien mélanger, puis en ajouter un autre selon consistance. Celle-ci est atteinte dès que la pâte fait un ruban épais.
- Dresser sur une feuille de papier sulfurisé ou un tapis siliciné, à l'aide d'une poche à douille des boudins de 12 cm de longueur environ sur 1,5 centimètre de largeur.
- Dorer à l'œuf battu et rayer à la fourchette.
- Dans un four non ventilé, cuire à 200°C, porte non plaquée (mettre la lame d'un couteau dans le coin supérieur de la porte).
- Bien sécher (cuire 20 à 25 min selon les fours) pour avoir une couleur blonde puis débarrasser sur une grille. Cela peut aller jusqu'à 35 minutes pour les plus gros éclairs.

Pour la crème pâtissière :

- Mettre à bouillir ½ litre de lait.
- Dans un cul de poule, casser les œufs et les jaunes.
- Ajouter le sucre et bien mélanger pour obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter la farine et la maïzena puis mélanger simplement.
- Verser un peu de lait bouillant sur le mélange œufs-farine et mélanger doucement puis ajouter le reste et bien mélanger de nouveau.
- Remettre l'ensemble dans la casserole et sur le feu sans cesser de remuer.
- Réduire le feu et cuire cette crème 2 à 3 minutes en remuant de façon homogène.
- Débarrasser dans un récipient assez ample pour remuer de temps en temps afin de favoriser le refroidissement et éviter à la crème de croûter.
- Quand la crème est tiède, la parfumer.
- Laisser refroidir avant utilisation.

Pour le glaçage :

- Mettre le fondant dans un récipient au bain-marie et le laisser ramollir entre 30°-35°C.
- Ajouter si besoin ½ cc d'eau pour le détendre. Bien lisser avec une spatule.
- Ajouter un peu de cacao ou quelques gouttes d'arôme choisi.

Montage :

- 2 possibilités pour garnir les éclairs :
 1. Fendre les éclairs par le milieu et napper de crème à la poche à douille ou à la cuillère,
 2. Réaliser des petits trous en dessous des éclairs et les garnir à l'aide de la poche à douille.
- Glacer les éclairs à l'aide du fondant juste tiède et assez épais, avec une spatule, s'ils sont garnis par le milieu ou en les trempant directement dans le fondant, s'ils sont garnis par en dessous.

Bon appétit !!