



Eclairs Au Chocolat



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 12 h

Difficulté : Moyen

Budget : Faible

Ingrédients

Pâte à chou

- 80 gr d'eau
- 80 gr de lait entier
- 2 gr de sel
- 2 gr de sucre
- 75 gr de beurre
- 90 gr de farine T55
- 140gr d'œuf (soit 3 œufs moyens)

Croustillant

- 90 gr de cassonade
- 90 gr de farine T55
- 75 gr de beurre

Crèmeux chocolat

- 250 gr de lait entier
- 250 gr de crème 30%
- 50 gr de sucre
- 100 gr de jaune d'œuf
- 5 gr de gélatine
- 200 gr de Guanaja 70% Valrhona

Matériels particuliers

- > Poche à douille
- > Thermomètre de cuisine

Préparations

> **Le crèmeux chocolat**

La veille, sur feux moyen, chauffer le lait et la crème. Par ailleurs, dans un cul de poule faire fondre le chocolat à 35°C (au four ou au bain-marie). Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide.

A l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes et le sucre. Verser le mélange chaud lait et crème sur cette préparation puis verser le tout dans la casserole. Remuer doucement à la spatule jusqu'à 82°C. La crème doit napper la spatule. Retirer la casserole du feu et filtrer la crème, puis ajouter la gélatine essorée. Verser la préparation en trois fois sur le chocolat pour créer une émulsion lisse et brillante. Mixer le tout quelques instants pour bien lisser le crèmeux. Filmer au contact et mettre au réfrigérateur pour 12 heures.

> **Le croustillant**

Mélanger le beurre pommade avec tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une boule homogène. Entre deux feuilles de papier cuisson, étaler la pâte de façon homogène sur une épaisseur de 2mm environ. Retirer la feuille supérieure et détailler les bandes nécessaires à la taille des éclairs. Mettre au congélateur bien à plat.

> **La pâte à chou**

Préchauffer le four à 180°C en four ventilé.

Diviser la quantité d'œufs en 3 portions égales.

Dans une casserole mettre le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre et porter à ébullition. Veiller à ce que le beurre soit entièrement fondu. Hors du feu ajouter en une seule fois la farine et remuer à la spatule jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Remettre alors à feu doux pendant 2 mn sans cesser de remuer à la spatule pour "dessécher la pâte" puis débarrasser dans un cul de poule, continuer de remuer pour tiédir la pâte.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Ajouter alors la première partie des œufs. Remuer à la spatule en prenant soin de bien faire rentrer de l'air dans la préparation. Ajouter ainsi chaque portion d'œuf en veillant à ce que tout l'œuf soit intégré avant d'ajouter la portion suivante. Lorsque la pâte forme un ruban bien lisse elle est prête. Débarrasser dans une poche à douille munie d'une douille de diamètre 14 mn.

Sur une feuille de cuisson, déposer de la pâte en espaçant bien les éclairs pour faciliter une cuisson homogène. Déposer le biscuit croustillant prédécoupé sur chaque éclair.

Mettre à cuire pendant 20 mn puis baisser à 170°C et terminer la cuisson pendant 5mn le tout sans jamais ouvrir la porte du four. Laisser refroidir totalement les choux sur une grille à pâtisserie.

Après complet refroidissement des éclairs, ouvrir délicatement en deux puis pocher le crémeux froid à l'aide d'une douille cannelée.

Astuces

Pour permettre une meilleure cristallisation du crémeux l'idéal est de placer la préparation dans un endroit à une température de 14°C.

Pour le croustillant, on peut remplacer le beurre doux par du beurre 1/2 sel, cela renforcera le contraste avec le chocolat.

Pour obtenir de beaux éclairs bien réguliers on peut imprimer un patron (qu'on trouve facilement sur Internet) et le placer sous la feuille de cuisson pour voir le modèle par transparence.