

Eclairs au chocolat

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Compter **3 heures** pour réaliser 20 éclairs au chocolat entre la préparation de la crème et son refroidissement, la cuisson de trois plaques de pâte à choux, le montage.

Four : 180°C

Ingrédients (20 éclairs)

Pâte à choux	Crème pâtissière	Glaçage
100 g d'eau	1 L de lait	50 g de chocolat noir
100 g de lait	8 jaunes d'oeufs	50 g de chocolat au lait
5 g de sel	200 g de sucre semoule	100 g de crème liquide
100 g de beurre	120 g de farine	50 g de sucre semoule
120 g de farine	1 gousse de vanille	75 g de beurre
4 oeufs entiers	30 g de cacao en poudre	

Réalisation

Pâte à choux

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Retirer du feu. Ajouter la farine en une seule fois. Mélanger à la spatule pour obtenir une boule de pâte homogène. Cette boule doit se détacher facilement des parois. Une fois la boule formée, remettre la casserole sur le feu doux pendant 30 secondes pour sécher la pâte. Une fine pellicule doit accrocher au fond de la casserole. Casser les oeufs dans un saladier et battre légèrement. Placer ensuite la pâte dans un saladier. Ajouter en petite quantité (environ 1/4) les oeufs battus, en mélangeant énergiquement jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement intégrés à la pâte. Mettre une autre petite quantité d'oeufs battus et recommencer l'opération deux ou trois fois en prenant bien soin d'incorporer les oeufs les uns après les autres pour obtenir une pâte souple, pas trop ferme ni trop liquide : Il est possible ici de ne pas utiliser tous les oeufs battus prévus... Tout dépend de la consistance de votre pâte et de la taille des oeufs utilisés.

Placer la pâte dans une poche à douille. Former des bâtonnets (diamètre 10-12 mm, 10 cm de long) sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de four. Espacer suffisamment les bâtonnets pour qu'ils ne se collent pas entre eux pendant la cuisson. Rayer la surface à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes et baisser à 150°C pendant 15 minutes.

Crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Verser progressivement le lait

<http://www.uneplacepourledessert.com>

bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettez à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes en remuant sans cesse. Ajouter le cacao et mélanger afin d'obtenir une crème homogène. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient, la recouvrir d'un film alimentaire au contact et réserver au frais.

Glaçage

Porter la crème à ébullition. Ajouter les deux chocolats en morceaux et le sucre. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Retirer du feu. Attendre 10 minutes. Incorporer le beurre par morceaux en mélangeant.

Montage

Commencer par la crème pâtissière que vous réservez au frais.



Faire ensuite les éclairs. Quand la crème pâtissière est refroidie ainsi que les éclairs, remplir une poche à douille de crème pâtissière. Faire deux trous sur le dessus des éclairs et les remplir généreusement de crème.

Tremper chaque éclair, tête en bas, directement dans le glaçage et retourner l'éclair. Le glaçage doit être mi-liquide, mi-consistant pour bien coller sur l'éclair sans couler. Mettre au frais le temps que le glaçage fige.

