



Mmmmh!

Chaussée de Charleroi, 92  
1060 Bruxelles  
02 534 23 40  
<http://www.mmmmh.be>

## Eclair à la framboise



### Ingrédients

Pour la pâte à choux: 125g d'eau, 125g de lait entier, 100g beurre, 3g sel, 5g sucre, 150 g farine, 3 oeufs, , Pour la crème pâtissière: 6 oeufs, 80 g de sucre, 30 g de maïzena, 350 g lait entier, , Pour le glaçage: 500g de fondant neutre, 1 càc d'extrait de framboise, 30 à 50g de sirop de canne à sucre, colorant rouge, ,

### Préparation

Préparer la crème pâtissière : dans un bol, mélanger le sucre et les jaunes d'oeuf. À l'aide d'un fouet, blanchir la préparation, puis y incorporer la farine et bien mélanger.

Porter à ébullition le lait.

Dès l'ébullition, le verser en une seule fois sur les oeufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.

Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire jusqu'à épaississement.

Réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 220°C.

Préparer la pâte à choux : dans une casserole, mettre l'eau, le sel, le lait, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Faire bouillir. Dès l'ébullition, couper le feu et ajouter la farine en une fois.

Remuer énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une boule de pâte qui se détache de la casserole.

Mettre la boule de pâte dans un batteur et ajouter alors le premier oeuf. Mélanger, puis recommencer avec le deuxième et le troisième oeuf. Pour le dernier oeuf, le battre en omelette dans un bol au préalable et l'ajouter petit à petit (pour avoir une pâte ferme et souple et surtout pas liquide !)

A l'aide d'une poche à douille, déposer des boudins de pâte d'environ 8 cm sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner 10 minutes à 220° puis dix minutes à 200°.

Avec une poche à douille, remplir de crème pâtissière les éclairs fendus. Enfoncer quelques framboises.

Mettre le fondant au bain-marie ou au micro-ondes pour le fondre un peu. Il ne faut pas trop chauffer! Il suffit d'atteindre 30-35°C.

Ajouter l'extrait de framboise et une pointe de colorant rouge.

Ajouter ensuite un peu de sirop de canne à sucre liquide (30 à 50g) pour assouplir le fondant et pour qu'il garde bien sa brillance en séchant.

Tremper les éclairs remplis de crème, puis les soulever très doucement. Avec une spatule, enlever l'excédent de glaçage.

Conserver au frais. Les éclairs vont se garder maximum 2 jours au frais. Mais il y a peu de chance qu'ils survivent tout ce temps.

### Notes :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....