



Mmmmh!

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

Eclair au chocolat



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, ½ bâton de vanille, 1 càc d'extrait de vanille, , Pour le glaçage: , 200g de chocolat, 200g de crème, 50g de beurre, ,

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 maizena et bien mélanger.

Porter à ébullition le lait avec la vanille.

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. 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 par le fond.

Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat. Une fois le chocolat fondu, incorporer le beurre. Verser la ganache dans une poche à douille plate et laisser refroidir quelques instants au réfrigérateur.

A l'aide de la poche, garnir les éclairs avec la ganache (qui ne doit pas couler bien sûr)

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 :

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