



Mmmmh!

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

## Eclair au craquelin



### 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 au chocolat: , 6 oeufs, 80 g de sucre, 30 g de maïzena, 350 g lait entier, ½ bâton de vanille, 1 càc d'extrait de vanille, 2 càs de cacao, , Pour le craquelin: , 100g de cassonnade, 100g de farine, 100g de beurre, , 50g de beurre,

### Préparation

Pour le craquelin:

Mixer la cassonnade, le beurre pommage et la farine au robot jusqu'à obtenir une boule.

Abaisser le craquelin à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Réserver au frais.

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 maïzena et bien mélanger.

Porter à ébullition le lait avec la gousse de 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. Ajouter l'extrait de vanille et le cacao.

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.

Découper des bandes de craquelin de la même taille que les éclairs et les déposer au dessus de la pâte à choux.

Enfourner 10 minutes à 220° puis dix minutes à 200°.

Laisser refroidir les éclairs sur une grille.

Avec une poche à douille, remplir de crème pâtissière les éclairs par le fond.

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 :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....