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

Eclair comme un Paris-Brest

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, 50g de pralin (pâte de noisette), , Pour le décor:, 50g d'amandes effilées, 30g de sucre impalpable, , , Preparation :, ,

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. Ajouter le pralin.
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. Saupoudrer d'amandes et les tapoter pour les faire légèrement pénétrer dans la pâte. Enfourner 10 minutes à 220° puis dix minutes à 200°.
Avec une poche à douille, remplir de crème pâtissière les éclairs par le fond.
Saupoudrer l'éclair de sucre impalpable et le tour est joué!

Notes :