

Eclairs spéculoos de Christophe Adam

J'ai pris une grande partie du texte de la recette [ici](#).



Shopping :

Pour 20 éclairs lunch

Pour la pâte à choux:

- 16cl d'eau
- 15 g de lait en poudre
- 3g de sucre en poudre (6 pour moi)
- 3g de fleur de sel (2 pour moi)
- 70 g de beurre
- 90 g de farine
- 160 g d'oeufs (3)

Pour la crème aux spéculos: (remarque : multipliez les quantités par 1,5 pour être tranquille)

- 45g de sucre en poudre
- 185g de crème liquide
- 150cl de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 4g de gélatine (2 feuilles de 2g ou 4 feuilles de 1g)
- 50g de spéculos
- 3g d'épices à pain d'épices (muscade, cannelle, gingembre, clous de girofle, cardamome)

Pour le glaçage:

- 300 g de fondant pâtissier
- Colorant marron (facultatif)
- 40 g d'eau
- 45 g de sucre
- Spéculoos en poudre (90 g pour travailler facilement)

In process :

La crème aux spéculos : (à faire la veille)

1. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 à 20 min.
2. Faites bouillir le lait avec la crème et ajoutez les biscuits et les épices puis mixez le tout.
3. Dans une autre casserole, faites cuire le sucre en poudre à sec (sans eau) pour obtenir un caramel blond.
4. Versez le mélange lait-crème-biscuits pour le déglacer et mélangez bien.
5. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs puis versez-y petit à petit le mélange précédent en fouettant bien.
6. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la spatule (85°) (chez moi, elle était déjà quasiment prête avant de remettre sur le feu).
7. Ajoutez la gélatine essorée puis mixez le tout, versez dans un récipient et couvrez de film alimentaire.
8. Laissez refroidir et gardez au frigo (la crème va prendre en onctuosité et va épaissir en refroidissant).

La pâte à choux:

1. Préchauffez le four à 180°(190 pour moi).
2. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en parcelles, le sucre et le sel.
3. Ajoutez le lait en poudre et portez de nouveau à ébullition.
4. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois et mélangez vigoureusement avec une spatule.
5. Remettez sur le feu doux pour dessécher la détrempe, sans cesser de remuer, la pâte ne doit plus adhérer au récipient et à la spatule (2-3min).
6. Retirez du feu et placez la détrempe dans un saladier.
7. Incorporez les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.

8. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de 1 à 1,5 cm de diamètre.
9. Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou un tapis silicone, dressez la pâte en boudins parallèles en les espaçant un peu. *Pour des éclairs lunchs, la longueur est d'environ 6 cm (j'ai utilisé un cure-dents comme repère !).*
10. Enfournez 30-35min (j'ai baissé à 180 au bout de 15 min), jusqu'à obtenir une belle couleur, puis laissez refroidir sur une grille. *Astuce, je perce mes éclairs à la sortie du four.*

Montage et glaçage:

1. Mixez les spéculos pour obtenir une poudre.
2. Réalisez un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre. Laissez tiédir, puis mettre le colorant.
3. Mettez la crème de spéculos dans une poche à douille.
4. Percez le dessous des éclairs en plusieurs endroits et avec la poche à douille, garnissez généreusement les éclairs par les ouvertures.
5. Dans un plat et sur un bain-marie, mettez le fondant à tiédir et détendez-le avec le sirop sucré tiède.
6. Gardez le fondant sur le bain-marie hors du feu, et trempez-y le dessus des éclairs, puis roulez-les rapidement dans les spéculoos écrasés.
7. Conservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.



