

Eclairs chocolat de Christophe Adam



Shopping :

Pour 20 éclairs lunch ou 10 éclairs normaux environ

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 au chocolat: (remarque : les proportions sont multipliées par 1.5 par rapport à la recette originale)

- 22.5 g de sucre en poudre

- 240 g de crème liquide
- 240 g de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 190 g de chocolat 70% (deux tiers 50% et un tiers 70% pour moi)

Pour le glaçage:

- 75 g de cacao en poudre (van houten pour moi)
- 8 g de gélatine (9 pour moi)
- 205 g de sucre cristal
- 140 g de crème liquide
- 75 g d'eau

In process :

La crème au chocolat: (à faire la veille)

1. Hachez le chocolat ou faites-le réchauffer deux fois 25 sec au micro-ondes
2. Faites bouillir le lait avec la crème.
3. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre ; puis versez-y petit à petit le mélange précédent en fouettant bien.
4. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la spatule (85°)
5. Versez petit à petit sur le chocolat, puis mixez le tout (pas fait), versez dans un récipient et couvrez de film alimentaire.
6. Laissez refroidir et gardez au frigo au moins 6H (la crème va prendre en onctuosité et va épaissir en refroidissant).

Le glaçage au chocolat : (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 sucre, le cacao et l'eau, retirez du feu.
3. Faites bouillir la crème, ajoutez le sirop de sucre et la gélatine essorée.
4. Mixez, et mettez-le dans un récipient assez plat fermé.
5. Mettre au frais au moins 12 H.

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 !). Pour des éclairs normaux 13 cm sur 2cm.*
10. Enfournez 40 min environ pour de grands éclairs (j'ai baissé à 180 au bout de 10 min), jusqu'à obtenir une belle couleur, puis laissez refroidir sur une grille.

Montage et glaçage :

1. Mettez la crème chocolat dans une poche à douille.
2. Percez le dessous des éclairs en plusieurs endroits et avec la poche à douille, garnissez généreusement les éclairs par les ouvertures.
3. Mettez le fondant à tiédir (30 °) en le faisant réchauffer quelques instants au micro-ondes (puissance faible)
4. Trempez-y le dessus des éclairs.
5. Conservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

