**Eclair breton**



|  |
| --- |
| **Shopping :** **Pour 20 éclairs lunch ou 10 éclairs normaux environ** **Pour la pâte à choux : (quinze éclairs environ de 11 cm)*** 91g d’eau
* 91 g de lait
* 4 g de sucre en poudre
* 2.5 g de sel
* 5 g de vanille liquide
* 91 g de beurre
* 91 g de farine
* 160 g d’oeufs (3 environ, à peser battus)

**Pour les mini-galettes :*** 60 g de sucre semoule
* 180 g de farine 55
* 100 g de beurre demi-sel (de préférence à cristaux)
* 3 g de levure chimique
* 2 bonnes pincées de fleur de sel
* 1 jaune d’oeuf

**Crémeux caramel (à préparer la veille)** * 1 g de gélatine (2 pour moi)
* 90 g de sucre semoule
* 115 g de crème fleurette (tiède ou chaude)
* 55 g de beurre demi-sel
* 175 g de mascarpone
* 1 pincée de fleur de sel

**Crémeux vanille (à préparer la veille)*** 1 gousse de vanille
* 250 g de lait entier
* 2 jaunes d’œufs
* 50g de sucre
* 15g de poudre à flan ou amidon de maïs
* 80 g de beurre doux

**Pour les pommes caramélisées** * 3 à 4 pommes
* Sucre
* eau

**Pour les chips de pomme*** 1 pomme rouge
* Le jus d’un citron
* Sucre glace

**Sauce caramel beurre salé : (pour un pot de confiture)*** 180g de sucre
* 110 g de beurre salé
* 200g de crème épaisse entière (liquide pour moi, 34%)
* 2 ou 3 bonnes pincées de fleur de sel (selon le goût)
 |

**In process :**

**Les mini galettes**

* Mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu’à obtenir une consistance crémeuse.
* Verser d’un seul coup la farine, mélanger sans trop insister jusqu’à ce que les éléments se soient agglomérés.
* Faire une boule grossière et étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé ou du papier guitare.
* Laisser reposer au frais.
* Dorer au jaune d’œuf, mettre au frais 10 min, puis redorer.
* Puis découper des formes avec un petit emporte-pièces (à défaut, une douille). Continuer jusqu’à épuisement de la pâte. Si elle devient trop collante, la remettre quelques minutes au réfrigérateur.
* Préchauffer le four à 180°
* Tracer des motifs (ici quadrillage et petits trous faits avec une brochette en bois), et enfourner pour 10 min environ. Les bords doivent être dorés.
* Faire refroidir sur grille.

**Brunoise de pommes caramélisées**

* Couper les pommes en petits cubes de 0.5 cm.
* Réaliser un caramel à sec. En parallèle, faire bouillir l’eau.
* Décuire le caramel avec l’eau, puis verser les pommes.
* Faire cuire à feu doux 30 min environ.
* Laisser refroidir.

**Sauce caramel beurre salé**

* Dans une casserole, mettre le beurre, le sel et le sucre, un trait d’eau et faire chauffer en mélangeant avec une cuillère en bois
* En parallèle, faire chauffer la crème dans une petite casserole ou au micro-ondes (ne la faites pas forcément bouillir car sinon vous perdrez une partie de liquide)
* Au bout de quelques minutes, lorsque le caramel a une bonne couleur ambrée, verser petit à petit la crème bien chaude, en mélangeant bien.
* S’il reste des petits morceaux de caramel, remettre sur feu doux/moyen, le temps de les faire fondre, ou passer dans une étamine.
* Verser dans un pot en verre, laisser refroidir.

**La crème au caramel beurre salée : (à faire à l’avance)**

* La veille, faites tremper la gélatine dans de l’eau bien froide pendant 20 min, puis rincez-la et essorez-la.
* Faites cuire le sucre en caramel jusqu’à ce qu’il prenne une belle teinte blonde et faites chauffer la crème en même temps.
* Ajoutez-la au caramel petit à petit en remuant bien.
* Ajoutez ensuite le beurre demi-sel.
* Laissez le mélange refroidir à 50 °C, puis ajoutez la gélatine. Mélangez bien.
* Lorsque le mélange atteint 45 °C, incorporez-le petit à petit au mascarpone.
* Couvrir de papier film au contact ou mettre dans la poche à douille et garder au réfrigérateur une nuit.

**La crème à la vanille**

* Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, et les graines.
* Recouvrir de film étirable et laissez infuser hors du feu pendant 20 minutes (plusieurs heures si vous le pouvez au frais)
* Dans un saladier, mélanger le sucre et la maïzena, rajouter les jaunes d’œufs.
* Verser une partie du lait chaud, puis remettre le tout à chauffer jusqu’à ébullition, dans cesser de mélanger avec un fouet..
* Laisser refroidir à 40/45°, et incorporez le beurre coupé en petits morceaux.
* Mixez, filmez au contact et laisser reposer au frais au moins 2 heures (une nuit dans l’idéal).

**La pâte à choux :**

* Préchauffez le four à 190°
* Dans une casserole, portez à ébullition l’eau avec le beurre en parcelles, la vanille, le sucre et le sel.
* Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois et mélangez vigoureusement avec une spatule.
* 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).
* Retirez du feu et placez la détrempe dans un saladier.
* Incorporez les oeufs battus un à un en mélangeant bien à chaque fois.
* Mettez la pâte dans une poche à douille munie d’une douille canelée de 1,5 cm de diamètre.
* Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou un tapis silicone, dressez la pâte en boudins parallèles en les espaçant un peu. (11 cm de long)
* Enfournez 35 à 40 min environ pour de grands éclairs (j’ai baissé à 185 au bout de 10 min), jusqu’à obtenir une belle couleur, puis laissez refroidir sur une grille.

**Chips de pomme**

* Lavez et sécher les pommes.
* Les découper en fines tranches (mandoline ou couteau).
* Les arroser de jus de citron
* Les déposer sur du papier sulfurisé et les saupoudrer de sucre glace
* Laisse fondre quelques minutes, puis faire cuire 1H30 à 80° (2 h à 90 pour moi).
* Les décoller du papier sulfurisé dès la sortie du four et les déposer sur une grille. Laisser refroidir.
* Stocker dans une boîte hermétique.

**Le montage :**

* Décalottez les éclairs
* Enlevez la mie.
* Remplissez de crémeux vanille pour la moitié des éclairs et de crémeux caramel pour le reste des éclairs.
* Garnissez de brunoise de pommes caramélisées.
* Déposez 3 galettes et quelques chips. J’ai mis des galettes au motif différent selon la saveur du crémeux.
* Parsemez de sauce caramel beurre salé, ou pochez-la en 1 petites boules.

