

Eclair pépité



Shopping :

pour 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)

Sauce au caramel : (pour un grand pot à 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)

Crèmeux 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

Finition :

- Chocolat au lait de couverture (300 g)
- Riz soufflé
- Poudre dorée

In process :

Sauce Caramel

- Dans une casserole, mettre le beurre, le sel et le sucre, puis à feu moyen en mélangeant, faire fondre.
- 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 est encore clair, 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.

Le Crèmeux Caramel

- 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 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.

Le montage :

- Percez 3 trous sous les éclairs, et avec une poche à douille, garnissez de crémeux caramel.
- Sur l'éclair, déposez une fine couche de sauce caramel à l'aide d'une douille bûche, roulez-le dans du riz soufflé
- Repassez au frais.
- Tempérez le chocolat au lait, puis trempez vos éclairs dedans.
- Laissez cristalliser, puis passez de la poudre d'or à l'aide d'un pinceau blush.

