

Eclairs Caramel pop-corn de Christophe Adam



Shopping :

Pour 20 éclairs lunch ou 10 éclairs normaux environ

Pour la pâte à choux : (quinze éclairs environ de 13 cm)

- 91g d'eau
- 91 g de lait
- 4 g de sucre en poudre
- 2 g de sel
- 91 g de beurre
- 91 g de farine
- 160 g d'oeufs (3 environ, à peser battus)

Je vous remets les proportions originales (il est indiqué de prendre 250g du total):

160gr de lait

160 gr d'eau

160 gr de beurre

4 gr de sel

6 gr de sucre

8 gr de vanille liquide

160 gr de farine

280 gr d'oeufs

Crèmeux caramel (à préparer la veille) (j'ai garni 9 éclairs environ)

- 1 g de gélatine
 - 90 g de sucre semoule
 - 115 g de crème fleurette (tiède ou chaude)
 - 55 g de beurre demi-sel
 - 175 g de mascarpone
 - 20g d'eau
-
- J'ai rajouté en plus 3 pincées de fleur de sel au départ, et 2 bonnes cuillerées de salidou maison à la fin pour accentuer le goût du caramel.

Pour le glaçage:

- 10 cl d'eau (*on peut en mettre moins si on est pressés*)
- 250 gr de sucre en poudre
- 40 gr de glucose
- Sel et fleur de sel pour moi
- du pop corn
-

In process :

La crème au Caramel beurre salée : (à faire à l'avance)

- La veille, préparer le crèmeux au caramel.
- Tremper la gélatine dans un bol rempli d'eau froide pendant un quart d'heure, le temps qu'elle ramollisse.
- Faire cuire le sucre et le beurre dans une casserole à fond épais et à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne blond.
- Ajouter la crème frémissante (attention aux éclaboussures) en 2-3 fois et mélanger jusqu'à ce que le tout devienne homogène (il faudra quelques minutes).
- Lorsque la crème est à 50°C (tiède-chaude) ajouter la gélatine essorée, quand elle est à 45°C, incorporer peu à peu le mascarpone en fouettant de manière à obtenir un ensemble homogène.
- 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 180° (200° pour moi).
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en parcelles, le sucre et le sel.

- Ajoutez le lait en poudre et portez de nouveau à ébullition.
- 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 un à un en mélangeant bien à chaque fois.
- Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille canelée de 1 à 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. 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.
- Enfournez 35 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.
- Si possible, laisser « rassir » quelques heures avant de les fourrer.

Le montage :

- Garnissez les éclairs de crème en faisant 2 trous dessous.
- Lorsque les éclairs sont garnis, vous pouvez démarrer la réalisation de votre glaçage.
- Trempez les éclairs dedans sans vous brûler
- Décorez tout de suite avec le pop corn.
- Mettez au frais.

