

Eclairs au caramel et cacahuètes caramélisées

Pour 10 éclairs

Pâte à choux

160g de lait

160g d'eau

160g de beurre

160g de farine

280g d'œufs (6 pour moi auxquels j'ai retiré 20g)

3g de sucre

1 pincée de fleur de sel

(5g de vanille liquide ou autre arôme-facultatif)

Crème caramel

2g de gélatine

150g de crème liquide

3g de fleur de sel

120g de sucre

75g de beurre

235g de mascarpone

Glaçage

90g de crème liquide

180g de sucre

150g de beurre

Décor

200g de cacahuètes nature

100g de sucre glace

Crème au caramel beurre salé:

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mélangez la crème et la fleur de sel et faites la légèrement chauffer quelques secondes au micro onde.

Faites chauffer la moitié du sucre dans une casserole, à sec. Quand il commence à se colorer ajouter le reste du sucre. Une fois que le caramel a pris une belle couleur brune, ôtez la casserole du feu, incorporez la crème chaude, mélangez et quand le mélange est de nouveau homogène incorporez le beurre en morceaux, mélangez jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

Essorez la gélatine et incorporez-la au caramel encore chaud. Quand la gélatine est bien dissoute, versez le caramel sur le mascarpone en deux fois en mélangeant bien entre les deux. Quand la mélange est lisse et homogène filmez le au contact et réservez le au frais.

Glaçage au caramel :

Versez la moitié du sucre dans une casserole et faites chauffer quand il a pris une couleur brune ajoutez le reste et laissez bouillir un instant. Hors du feu, versez la crème (préalablement tiédie) dans le caramel, mélangez et incorporez le beurre en morceaux.

Laissez refroidir avant de filmer au contact et de réserver à température ambiante.

Cacahuètes caramélisées :

Versez le sucre glace et les cacahuètes dans une casserole, faites chauffer sur feu doux sans cesser de remuer les cacahuètes pour quelles soient bien enrobées de caramel.

Une fois que vos cacahuètes sont prêtes étalez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les refroidir complètement avant de les concasser grossièrement.

Préparez la pâte à choux comme indiqué ici, Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, pochez vos éclairs de 12-13cm de long avec une douille cannelée de 2 cm de diamètre. J'ai mis 5 éclairs par plaque, en enfournant une plaque à la fois et en attendant que la première plaque soit cuite pour pocher la deuxième.

A la sortie du four laissez refroidir les éclairs sur une grille.

Montage :

Pratiquez 3 petits trous au dos des éclairs : un à chaque extrémité et un au milieu.

Mettez la crème dans une poche à douille munie d'une douille à petit embout, le mieux étant d'avoir une douille en forme d'aiguille. Introduisez la crème dans les éclairs par les trous des deux extrémités, quand vous voyez le crème apparaitre au niveau du trou du milieu passez de l'autre coté.

Travaillez un peu le glaçage pour le ramollir (vous pouvez le réchauffer légèrement au besoin), versez-le dans une assiette creuse puis trempez la face avant des choux dans le glaçage, passez votre doigt dessus délicatement pour retirer le surplus, et pour finir, répartissez les cacahuètes caramélisées sur le glaçage.

Réservez les éclairs au frigo pour que le glaçage durcisse un peu à moins que la gourmandise vous force à vous jeter dessus.