

Eclairs chocolat, couverture choco-caramel



-Shopping : pour 20 petits éclairs ou une dizaine d'éclairs de taille normale environ

1/ Pâte à choux

- 50g de lait entier + 50g d'eau (ou 100g d'eau)
- 45g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 100g d'oeuf (battez les oeufs en omelette et pesez les)
- 55g de farine 55

Remarque : si vous ne voulez pas jeter d'œuf, vous les pesez une fois cassés, vous mettez autant de liquide lait + eau. Idem pour la somme farine + beurre.

2/Le fourrage : Crème pâtissière et ganache

- 15 g de maïzena
- 40 g de sucre en poudre
- 175 ml de lait entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 18 g de beurre pommade
- 5 à 10 g de cacao amer

- 50g de chocolat à 60 ou 70%
- 50g de crème liquide entière

3/La couverture chocolat

- 70g de sucre en poudre
- 70g de crème liquide entière
- 70g de chocolat

-In process :

1) La pâte à choux :

- Préchauffez le four à 195°
- Dans une casserole, mettez l'eau, le sel, le sucre, et le beurre coupé en petits morceaux.
- Stoppez la cuisson dès l'ébullition.
- Hors du feu, ajoutez la farine en une fois, et mélangez bien avec une cuillère en bois.
- Remettez sur feu moyen pour assécher la pâte : il faut la remuer sans cesse jusqu'à ce qu'elle n'attache plus (environ une à deux minute). Ne la séchez pas trop non plus sinon elle craquera à la cuisson.
- Mettez la pâte dans la cuve du robot muni de la feuille (le "K"), et laissez-la refroidir quelques minutes, c'est très important. (il va sans dire que l'on ne laisse jamais la pâte dans la casserole, même si on a décidé d'incorporer les oeufs à la main !). Pour aller plus vite, vous pouvez actionner le robot.
- Ajoutez les oeufs battus en 2 ou 3 fois (les oeufs doivent toujours être d'abord battus avant d'être incorporés dans une pâte à choux). Il faut qu'ils soient parfaitement incorporés avant d'en rajouter.
- Si vous n'avez pas de robot, vous faites les mêmes étapes avec une cuillère en bois.
- A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 1cm de diamètre, couchez les éclairs sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé posé sur une plaque.
- Vous pouvez faire à ce moment-là des choux ou même des éclairs taille mignardises, mais ils seront un peu plus difficiles à fourrer si leur épaisseur est trop petite. Donc, même si vous optez pour cette solution, gardez une douille d'au moins 1 cm. Il paraît aussi que les éclairs montent mieux si l'on utilise une douille cannelée plutôt que lisse. Dernière astuce : si vous avez le temps, préparer un craquelin que vous poserez dessus avant la cuisson.
- Si votre pâte n'est pas tout à fait régulière, rectifiez avec un doigt préalablement trempé dans de l'eau.
- Enfourné sans attendre pour 25 à 30 min. les éclairs doivent être bien dorés. N'ouvrez jamais la porte du four pendant la cuisson.

2) La crème pâtissière au cacao :

- Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition et réservez.
- Mélangez les jaunes avec le sucre et la maïzena, et le cacao. Vous pouvez aussi prélever une petite partie du lait que vous devez faire chauffer et l'incorporer aux œufs pour avoir un mélange plus liquide.
- Rajoutez le lait bien chaud en remuant avec un fouet ou une cuillère magique.
- Puis versez le tout dans la casserole et faire cuire à feu moyen en remuant sans arrêt jusqu'à ébullition. Votre crème doit avoir épaissi.
- Laissez la crème tiédir quelques minutes en la remuant régulièrement et incorporez le beurre. Bien mélanger jusqu'à avoir une texture lisse et brillante.

3) La ganache au chocolat :

- Faites fondre ensemble, au micro-onde puissance moyenne, le chocolat et la crème, par tranches de 30 secondes, en mélangeant assez longuement entre chaque séquence. Vous pouvez aussi faire chauffer la crème à la casserole et l'incorporer au chocolat préalablement passé 2 X 30 sec. au micro-ondes.
- Dans tous les cas, votre chocolat doit être en petits morceaux
- A la maryse ou avec une cuillère ou un fouet, émulsionnez bien le tout pour obtenir un mélange homogène.
- Incorporez cette ganache à la crème pâtissière. Filmez au contact et laissez au frais.

4) Le glaçage chocolat/caramel :

- Dans une petite casserole, faites à un caramel à sec, en mettant le sucre en poudre en 3 fois. Attendez bien à chaque fois que le sucre soit fondu pour en rajouter. Vous pouvez remuer en faisant des mouvements rotatifs ou en utilisant une cuillère en bois.
- Pendant que le sucre chauffe, mettez la crème environ 30s au micro-onde.
- Une fois que vous obtenez un beau caramel ambré, ajoutez, hors du feu, la crème CHAUDE ! Attention aux projections ! Allez-y progressivement, mais sans cesser de mélanger. N'hésitez pas à poser votre casserole sur un torchon ou du silicone pour qu'elle soit plus stable.
- Mélangez et ajoutez petit à petit les carrés de chocolat. Mélangez jusqu'à ce qu'ils fondent, et que le glaçage soit bien brillant.
- Réservez dans la casserole, pour pouvoir éventuellement le faire réchauffer s'il fige (dans ce cas-là, utilisez un feu très doux en remuant bien).

5) Montage :

- Lissez la crème pâtissière (fouettez-la quelques instants) et mettez-la dans une poche, munie d'une douille unie de 3mm.
- A l'aide d'une douille très fine ou d'une pique en bois ou même d'un capuchon de stylo bille, percez deux trous à chaque bout de l'éclair, en-dessous, et garnir généreusement. L'éclair doit être lourd et bien rempli partout. La crème doit ressortir légèrement
- Trempez-le dans la casserole contenant le glaçage, et relevez-le.
- Stockez au froid, mais pas dans un contenant hermétique car le caramel aura tendance à faire des gouttes sur les éclairs.

Remarque : n'hésitez pas à faire la pâte à choux la veille et à la laisser sécher à l'air libre. Elle supportera mieux l'humidité de la crème pâtissière.

De même, la crème peut se réaliser la veille, de manière à ne pas avoir à tout faire le même jour.

Recette basée sur celle d'excellent site C'est ma journée. Vous pouvez aller voir en cliquant [ici](#).

