

Éclairs spéculoos

Ingrédients pour 10 grands éclairs de 13cm de long: recette Christophe Adam

Pâte à choux :

16cl d'eau
3g de sucre
3g de fleur de sel
70g de beurre
15g de poudre de lait
90g de farine T55
3 œufs entiers (160g)

Portez à ébullition l'eau avec le sel, le sucre et le beurre. Ajoutez la poudre de lait et reportez à ébullition. Ajoutez la farine d'un seul coup hors du feu. Remuez bien et remettez sur feu très doux pendant 1min pour bien dessécher la pâte. Débarrassez dans un saladier et ajoutez les œufs un à un. Mélangez bien et versez dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1 ou une douille à petits fours de 16.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez des bâtons d'environ 13cm de long et 2,5cm de large. Faites cuire 40min à 180°.

Laissez les refroidir sur une grille.

Crèmeux spéculoos :

50g de spéculoos
15cl de lait
185g de crème liquide
3 jaunes d'œuf
4g de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide
3g d'épices à pain d'épice
45g de sucre

Portez la crème et le lait à ébullition. Ajoutez les biscuits et les épices et mixez. Faites un caramel blond avec le sucre à sec. Versez dessus le mélange crème-lait-biscuits. Mélangez soigneusement et remettez sur le feu si besoin pour faire fondre le caramel. Fouettez les jaunes. Versez le liquide sur ce mélange et remettez dans la casserole. Portez le mélange à 85° sans cesser de mélanger. Ajoutez la gélatine essorée. Mixez le tout. Versez dans un

saladier, filmez au contact et réservez 6 heures au frais. Versez dans une poche à douille munie d'une douille à garnir.

Montage et finitions :

300g de fondant blanc

300g de spéculoos émiettés

Percez le dessous des éclairs et garnissez les de crémeux. Faites ramollir le fondant et nappez le dessus des éclairs. Roulez les dans les spéculoos réduits en poudre.