

Eclairs au chocolat



Pour la pâte à choux :

- ✕ 4 œufs
- ✕ 1/4 l d'eau
- ✕ 1 pincée de sel
- ✕ 150 g de farine
- ✕ 80 g de beurre

Mettre dans une casserole l'eau et le beurre, le sel. Faire chauffer jusqu'à ébullition. Retirer du feu et verser la farine en une seule fois. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une boule qui se détache des parois de la casserole. Remettre sur feu doux durant 3 minutes pour assécher la pâte sans cesser de remuer. Puis ajouter les œufs un à un. La pâte doit être lisse et souple. Sur une plaque, placer une feuille de papier sulfurisé, mettre la pâte dans une poche à douille et créer des petits cylindres d'environ 13 cm, espacer de 3 cm entre chaque cylindre, puis enfourner pendant 30 mn à 230°C.



Pour la crème pâtissière :

- ✕ 1 gousse de vanille, ou 1 sachet de sucre vanillé
- ✕ 4 jaunes d'oeufs
- ✕ 100 gr de sucre en poudre
- ✕ 500 ml de lait
- ✕ 40 gr de chocolat noir pâtissier
- ✕ 40 gr de maïzena

Fendre la gousse de vanille en deux. Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille.

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier les jaunes œufs (garder le blanc d'un œuf pour le glaçage), le sucre, et la maïzena.

Lorsque le lait est à ébullition, le verser immédiatement sur la préparation aux œufs. Mélanger et remettre à cuire dans la casserole pendant quelques minutes afin que le mélange épaississe. Laisser refroidir la crème.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'incorporer à la première crème pâtissière.

Sortir du four les choux et laisser les refroidir. Quand ils sont refroidis, remplir les choux de crème pâtissière au chocolat (utiliser une poche à douille avec un embout assez fin et remplir sur la partie supérieure du choux).

Enfin, le glaçage :

- ✕ 1 blanc d'oeuf
- ✕ 100 gr à 150 gr de sucre glace
- ✕ 20 gr de chocolat noir pâtissier

Mélanger un blanc d'œuf avec du sucre glace jusqu'à épaississement du mélange. Faire fondre le chocolat noir et mélanger au glaçage.

Glacer les éclairs sur la partie plane avec le doigt afin de faire une finition nette. Laisser durcir. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

C'est la partie qui m'a posé le plus de problèmes, car ça ne faisait pas net, peut être que mon glaçage n'était pas assez épais, si vous avez des astuces, je suis preneuse !

En tout cas ils étaient très bons quand même !