

binôme gourmand

ECLAIRS AU CHOCOLAT ET CHOUX A LA CREME

Ingrédients pour la crème :

- * 3 jaunes d'oeufs
- * 90 g de sucre
- * 20 g de maïzena
- * 30 g de farine
- * 1/2 litre de lait
- * 1 pincée de sel
- * 50 g de chocolat en morceaux

Faites bouillir le lait, ajoutez ensuite le chocolat et mélangez.

Battez ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs. Quand ce mélange a blanchi, ajoutez la maïzena, la farine et le sel. Petit à petit délayez avec le lait et remettez sur feu doux, puis continuez à remuer pendant quelques minutes jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Retirez du feu et mettez dans un saladier, tournez de temps en temps jusqu'à refroidissement.

Pour la pâte :

- * 80 g de beurre
- * 125 g de farine
- * 1/4 l d'eau
- * 3 oeufs
- * 1 cuillère à café de sucre
- * 1 pincée de sel

Mettez l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole et portez à ébullition. Lorsque le mélange bout, retirez la casserole du feu et ajoutez d'un seul coup la farine.

Baissez un peu le feu et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la casserole et fasse une boule.

Il faut que la pâte soit bien desséchée. Laissez refroidir légèrement.

Ajoutez le sucre, puis le premier oeuf et mélangez jusqu'à absorption complète de celui-ci par la pâte.

Faites de même avec les 2 autres oeufs. Laissez refroidir la pâte.

Préchauffez votre four à 200°.

Déposez sur une plaque légèrement graissée ou recouverte de papier sulfurisé des bandes de pâte de 8/10 cm pour les éclairs en les espaçant ou si vous désirez faire des choux (12 gros choux ou 18 petits environ) faites des petits tas avec la poche à douille ou à défaut avec deux cuillères à café (avec une cuillère à café prendre de la pâte et avec l'autre cuillère faites glisser la pâte sur la plaque).

Mettez à cuire dans le four préchauffé à 200°C pendant 20 min environ. Il faut que les éclairs ou les choux soient dorés.

Avec une poche à douille adaptée remplir les éclairs ou les choux en faisant un petit trou sur le dessus ou le dessous (moi je préfère sur le dessus) et couvrir avec le glaçage ou la ganache.

Si vous n'avez pas de poche à douille, coupez les éclairs ou les choux en deux horizontalement pour les remplir. Vous pouvez aussi remplir les choux de crème chantilly.

Ganache pour recouvrir les éclairs et les choux :

- * 200 g de chocolat de couverture
- * 125 g de crème fleurette
- * 50 g de beurre

Faites bouillir la crème fleurette, retirez du feu puis incorporez le chocolat. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporez le beurre coupé en morceaux.. Mélangez à nouveau. C'est prêt.

En général je préfère faire mon glaçage avec du sucre glace et de l'eau chaude. Environ 300 g de sucre glace, 1/3 du poids en eau et quelques cuillerées à café de cacao non sucré. Si c'est trop compact on rajoute de l'eau chaude il faut faire attention de n'en verser que peu à la fois et remuer. Si c'est trop liquide on rajoute du sucre glace