

Éclairs forêt noire

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.

Décor en chocolat :

800g de chocolat noir de couverture

Faites fondre le chocolat et étalez le en couche assez mince sur une feuille de rhodoïd. Chauffez un grand couteau et découpez des plaques de 13cm de long par 3 de large.

Faites des copeaux à l'aide d'un emporte pièce sur une plaque de chocolat légèrement chauffée.

Crèmeux chocolat :

78g de chocolat à 70%
10cl de lait
105g de crème liquide
2 jaunes d'œuf
10g de sucre

Portez la crème et le lait à ébullition. Fouettez les jaunes et le sucre. Versez le liquide sur ce mélange et remettez dans la casserole. Portez le mélange à 85° sans cesser de mélanger. Versez sur le chocolat et mixez pour bien homogénéiser le tout. Versez dans un saladier, filmez au contact et réservez 6 heures au frais.

Chantilly :

190g de crème liquide à 35% de matière grasse

10g de sucre glace

Montez la crème en chantilly avec le sucre glace et mettez dans une poche à douille.

Montage et finitions :

200g de griottes

Entaillez le dessus de l'éclair et disposez des griottes coupées en morceaux dans le fond. Recouvrez avec du crémeux au chocolat mis dans une poche à douille. Complétez avec la chantilly. Recouvrez avec une première plaque de chocolat. Déposez de la chantilly dessus et posez la seconde plaque de chocolat. Déposez des noisettes de crémeux au chocolat et collez y les copeaux de chocolat.