

Aujourd'hui j'ai réalisé un classique de la pâtisserie, sans doute le gâteau préféré de bon nombre d'enfants!!! Des éclairs au chocolat...

Pas si compliqué de jouer à la pâtissière à la maison!!! Il suffit d'être rigoureux, organisé et d'avoir le matériel adéquat. Mais bon, dans ce cas précis, pas de panique!! Vous aurez juste besoin d'une casserole ou deux, d'une spatule, d'une poche munie d'une douille et d'un four.

La réalisation de la pâte à choux est la partie la plus délicate de la recette. En effet celle-ci est très sensible à l'humidité, il faudra donc "l'assécher", puis incorporer par petite quantité les œufs. Si la pâte est trop liquide, alors c'est raté... si elle est trop sèche, elle se fendillera de partout à la cuisson!!!

Bref, il s'agit d'un subtil équilibre à respecter; il faut être à "l'écoute" de la pâte...



La recette pour 5 éclairs au chocolat:

La pâte à choux:

- 125ml de lait
- 50g de beurre
- 2 œufs
- 75g de farine
- 1 pincée de sel
- 30g de sucre

Dans une casserole, faire ***bouillir*** le lait avec le beurre, le sucre et le sel. Hors du feu, verser d'un coup toute la farine et mélanger.

Aussitôt une réaction va se produire et l'amidon va transformer cette masse en une pâte compacte et lisse.

Remettre sur le feu 1 à 2 min afin d'***assécher*** la pâte.

Verser celle-ci dans un saladier et incorporer 1 œuf à l'aide d'une spatule (l'œuf va *sembler avoir du mal à s'incorporer, il faut persister avec la spatule*).

Une fois le premier œuf amalgamé, battre le deuxième dans un bol et le verser par petite quantité sur la pâte. Entre chaque adjonction, mélanger à la spatule (*il faut absolument que tout l'œuf soit incorporé, si la pâte "n'avale plus", ne plus rajouter d'œuf sinon la pâte sera trop liquide et ratée*).

Remplir la poche à douille avec cette pâte et dresser sur une plaque, munie d'une feuille de papier cuisson, les éclairs.

Enfourner à 180°C pendant 25 min. Lors des 5 dernières minutes entrouvrir la porte pour faire évacuer la vapeur et donc assécher au maximum la pâte.

La crème pâtissière au chocolat:

- 3 jaunes d'œufs
- 80g de sucre
- 2 càs de farine
- 330ml de lait
- 100g de chocolat noir
- 1 càs d'extrait de vanille liquide

Faire bouillir le lait avec la vanille liquide; pendant ce temps, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajouter la farine. Mélanger. Verser dessus le lait bouillant. Mélanger puis remettre le tout dans la casserole.

Poursuivre la cuisson quelques minutes, jusqu'à épaississement de la crème.

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

Réserver.

Le glaçage au chocolat:

- 5 càs de fondant blanc
- 1 càs de cacao en poudre amer
- 3-4 gouttes d'eau

Faire fondre au micro-onde le fondant avec l'eau pendant 15 secondes. Mélanger puis ajouter le cacao.

Afin de conserver le fondant bien liquide le temps de glacer les éclairs, poser le récipient dans un bain d'eau chaude.

Le garnissage et la finition:

Prendre les éclairs et à l'aide de la douille, pratiquer 3 trous (1 au milieu et 1 à chaque extrémité) sur le côté plat (la face bombée sera glacée).

Remplir la poche (ou la seringue) de crème pâtissière, introduire la douille dans chaque orifice et exercer une légère pression afin de déposer une petite quantité de crème à chaque fois.

En passant par les 3 trous (ou moins selon la taille de vos éclairs...!!), le garnissage se fera de manière uniforme.

A l'aide d'une cuillère, prélever du fondant au chocolat et le déposer sur toute la longueur de l'éclair ou bien si votre récipient est assez large : tremper la face bombée directement dans le fondant puis essuyer les contours avec le doigt.

Réserver au réfrigérateur et à consommer sous 2 jours.

Astuces: vous trouverez du fondant chez G.detou (~3€ le kg), sur internet (voir la liste dans la rubrique "Ingrédients et Ustensiles", ou bien sous forme de sachet aromatisé et tout prêt au supermarché (rayon farine, décoration de pâtisserie). L'inconvénient de ces sachets est que vous ne pouvez pas choisir beaucoup de parfum (chocolat, caramel,

fraise!!!).

Lors du garnissage, il vous faudra arrêter de remplir lorsque vous sentirez l'éclair se gonfler légèrement dans vos mains.

La crème pâtissière est bactériologiquement sensible, comme toutes les crèmes à base de jaune d'œuf, c'est pourquoi il faut la consommer rapidement et surtout ne pas la mettre au réfrigérateur lorsqu'elle est chaude car le choc thermique favorise le développement microbien...