

Éclairs Saint-Honoré

Ingrédients :

Pour la pâte à choux : (pour 900g de pâte à choux)

16cl d'eau
16cl de lait
4g de sel
6g de sucre
8g d'extrait de vanille liquide
160g de beurre
160g de farine T55
280g d'œuf

Faites bouillir l'eau, le beurre, le sucre, le sel et la vanille. Lorsque le beurre est bien fondu et hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez bien pour former une boule qui se décolle des parois de la casserole (si cela ne se produit pas, remettez la casserole sur feu très doux, le temps que la pâte soit suffisamment sèche pour se décoller).

Hors du feu, ajoutez un premier tiers d'œufs battus. Mélangez énergiquement. Ajoutez un deuxième tiers puis le dernier tiers. A ce moment là, il faut vérifier la consistance de votre pâte : elle doit être ferme et souple. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'œuf. Versez une petite partie de la pâte (environ 3 CS) dans une poche munie d'une douille lisse de 0,5 cm de diamètre. Formez des petites boules de la taille d'une noisette sur une plaque. Faites cuire à 190° pendant 10-15 minutes.

Versez le reste de la pâte dans une poche à douille munie d'une douille à petits fours de 16 et dressez des bâtonnets d'environ 11 cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire une 30 minutes à 190°. Ils doivent être bien dorés et assez secs sinon ils retomberont une fois sortis du four. Vous pouvez également les laisser sécher dans le four entrouvert une fois cuits.

Crème à la vanille :

1 gousse de vanille
31cl de lait
1 jaune d'œuf
1 œuf entier
60g de sucre
40g de maïzena
100g de crème liquide montée en chantilly

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée et laissez infuser 10 minutes à couvert. Fouettez les œufs, le sucre et la maïzena. Versez le lait filtré dessus et remettez dans la casserole. Faites épaissir sur feu moyen. Débarrassez dans un saladier et filmez au contact. Laissez refroidir avant d'ajouter la chantilly délicatement.

Crème chantilly vanillée :

20cl de crème liquide
20g de sucre glace

Montez la crème en chantilly assez ferme avec le sucre. Versez dans une poche à douille sans douille. Coupez le bout en biseau à environ 1 cm du bout.

Caramel :

Faites cuire dans une casserole 120g de sucre et 3CS d'eau auquel vous ajoutez 1 noisette de glucose si vous en avez.

Trempez rapidement vos petits choux dans le caramel et laissez les refroidir sur une feuille de papier cuisson. Formez également des fils avec une fourchette trempée dans le caramel.

Montage :

300g de pâte feuilletée

Étalez la pâte feuilletée en un rectangle assez fin. Saupoudrez la de sucre glace et faite cuire à 190°. Au bout de 10 minutes, mettez une plaque dessus pour éviter que la pâte ne lève trop. 10 minutes plus tard, enlevez la plaque et faites dorer votre pâte sous le grill du four. Laissez refroidir.

Remplissez vos éclairs avec la crème à la vanille. Décorez avec la chantilly. Disposez dessus deux choux trempés dans le caramel. Décorez avec les filaments de caramel. Coupez la pâte feuilletée en bandes aussi larges et longues que les éclairs et déposez votre éclairs dessus. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.