

Eclairs



Préparation : 30 mn – cuisson : 30 mn

Pour 15 éclairs de 11 cm

Pâte à choux

- Lait entier : 240 g
- Eau : 240 g
- Beurre doux : 240 g
- Sucre semoule : 9 g
- Sel fin : 6 g
- Farine type 55 : 240 g
- Oeufs : 420 g

Crème

- Lait : 1/2 l
- Maizena : 50 g
- Oeufs : 2
- Sucre : 80 g

Parfum au choix : vanille – grand marnier – cacao – café

Fondant (à parfumer au choix)

- fondant blanc : 150 g
- Cacao : 15 g
- un peu d'eau minérale
- thermomètre

Pâte à choux

- Préchauffer le four statique 170/175° (th 7)
- Dans une casserole chauffer l'eau, le lait, le beurre, sel et sucre. A ébullition, ajouter toute la farine en une seule fois.
- Retirer du feu et remuez vivement jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la casserole.
- Ajoutez progressivement les œufs battus par petite quantité. Le résultat doit être lisse homogène et pas trop liquide ni trop épais.
- Introduisez dans une poche à douille PR 16 et pochez des éclairs de 11 cm de longueur.
- Mettre au four 30 mn SANS OUVRIR LA PORTE DU FOUR.

Crème pâtissière

- Mélanger œufs + sucre + maizena
- Porter le lait à ébullition et verser la moitié sur le mélange œufs....
- Mélangez et reverser dans la casserole avec le reste de lait chaud.
- Cuire jusqu'à épaississement
- Parfumer au choix

Fondant

- Réchauffer le fondant dans une casserole très doucement (32 ° max) et parfumer

Montage

- Une fois les éclairs refroidis faire 2 petits trous dessous et les fourrer de crème avec une poche à douille. Ou couper les en 2 délicatement et ajouter la crème.
- Tremper le dessus de l'éclair dans le fondant tiède ou l'étaler avec un pinceau.