



Gâteaux et desserts au chocolat

Traditionnel éclair au chocolat



1h25

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

0

REPOS

467

CALORIES

Étape 1

Réalisation des choux

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Verser dans une casserole l'eau, le lait, le beurre coupé en morceaux et le sucre.
- 3 Lorsque le mélange commence à bouillir, retirer la casserole du feu et verser la farine en une seule fois. Mélanger avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole.
- 4 Si ce n'est pas le cas, remettre sur feu doux tout en continuant à mélanger jusqu'à obtention de la consistance désirée, puis retirer du feu.
- 5 Ajouter les œufs un à un, bien mélanger entre chaque ajout.
- 6 Utiliser une poche à douille pour dresser des éclairs d'une dizaine de centimètres de long sur une plaque anti-adhésive. Veiller à bien les espacer.
- 7 Faire cuire au four pendant une vingtaine de minutes : les éclairs doivent gonfler et devenir bien dorés.
- 8 Pour éviter que les choux ne s'affaissent à la sortie du four, les laisser, une fois cuits, dans le four éteint pendant 5 minutes.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

150 g **Farine**
125 g **Lait demi-écrémé**
125 g **Eau**
75 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la crème pâtissière

400 ml **Lait demi-écrémé**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
150 g **Chocolat noir**
60 g **Sucre semoule**
40 g **Farine**

Ingrédients pour le glacage

400 g **Fondant**
2 c. à soupe **Cacao en
poudre**

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Porter le lait à ébullition.
- 2 Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet le sucre et les jaunes jusqu'à obtenir un mélange mousseux et jaune clair. Puis ajouter la farine, mélanger. .
- 3 Verser petit à petit le lait chaud. Remettre l'ensemble dans la casserole sur feu doux. Laisser épaissir sans cesser de remuer, jusqu'à l'ébullition.
- 4 Verser la crème pâtissière dans un saladier. Ajouter le chocolat haché, bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.
- 5 Filmer le bol et laisser au réfrigérateur.
- 6 Cette étape peut être réalisée 1 ou 2 jours à l'avance.

Étape 3

Dressage des éclairs au chocolat

- 1 A l'aide d'un petit couteau, faire trois petits trous sous chacun des éclairs.
- 2 Verser la crème pâtissière dans une poche à douille fine, en garnir les éclairs.
- 3 Faire chauffer le fondant au bain-marie, afin de l'assouplir. Ajouter le cacao amer, bien mélanger.
- 4 Glacer les éclairs en les trempant un par un dans le fondant sur tout leur longueur, finir en lissant le dessus avec les doigts.
- 5 Conserver à température ambiante avant dégustation.