

Petits gâteaux
Eclairs au chocolat



1h40 45 min 25 min 30 min **460**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Dans une casserole, verser l'eau, le beurre coupé en dés, le sel et porter le tout à ébullition.
- 2 Quand le beurre est bien fondu, éteindre le feu et ajouter la farine en une seule fois. Mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Remettre la casserole sur feu très doux en remuant pour dessécher la pâte. Quand celle-ci se décolle bien du récipient, transvaser la pâte dans un saladier.
- 4 Continuer à mélanger vivement afin de refroidir la pâte.
- 5 Une fois que la pâte a bien tiédi, incorporer les oeufs un à un.
- 6 Incorporer les oeufs un par un favorise l'obtention d'un mélange homogène. Pour réaliser une grande quantité de pâte à choux, utiliser un batteur et introduire les oeufs deux par deux.
- 7 Mélanger de façon à obtenir une préparation très lisse. Elle doit être légèrement élastique et tenir au bout de la spatule en formant ce qu'on appelle le "bec de perroquet".

Étape 2

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

25 cl **Eau**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 150 g **Farine**
 100 g **Beurre**
 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la crème pâtissière

25 cl **Lait demi-écrémé**
 100 g **Sucre semoule**
 70 g **Farine**
 4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 25 g **Cacao en poudre**
 0.5 **Gousse(s) de vanille**

Couchage de la pâte à choux

- 1 Préchauffer votre four à 200°C (Th.6-7) en chaleur tournante.
- 2 Prendre une poche à douille, la garnir d'une douille unie puis la remplir de pâte. Faire quelques points de pâte à choux sur une plaque à pâtisserie puis coller une feuille de papier sulfurisé dessus.
- 3 Coucher la pâte de façon à former des "doigts" d'environ 10 cm de long.
- 4 Il est important qu'ils aient la même longueur afin de garantir une cuisson homogène. Bien espacer les éclairs car ils vont gonfler à la cuisson et risqueraient de se coller entre eux.
- 5 Mélanger dans un ramequin un jaune d'œuf avec un peu d'eau. Badigeonner chaque éclair à l'aide d'un pinceau en les lissant au besoin.
- 6 Enfournier pendant 20 minutes.

Ingrédients pour la finition

200 g **Fondant**
5 cl **Sirop de sucre**
25 g **Cacao en poudre**

Étape 3

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Extraire les graines de la vanille.
- 2 Verser le lait dans la casserole avec les grains et la gousse de vanille fendue en deux, porter à ébullition.
- 3 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 4 Ajouter la farine tout en remuant au fouet.
- 5 Ajouter progressivement le lait frémissant sur la préparation aux œufs sans cesser de mélanger au fouet.
- 6 Transvaser le mélange dans la casserole et laisser cuire sur feu doux jusqu'à ébullition, sans cesser de fouetter.
- 7 Quand la crème est bien lisse, la débarrasser dans un saladier pour stopper la cuisson. Couvrir de film alimentaire au contact. Laisser refroidir.

Étape 4

Finition de la crème pâtissière

- 1 Tamiser le cacao sur la crème pâtissière et mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

Étape 5

Garnissage des éclairs

- 1 Sortir les éclairs du four et laisser refroidir.
- 2 Placer les éclairs sur une grille pour favoriser la circulation de l'air tout autour et permettre un refroidissement plus homogène.
- 3 Percer un trou à l'extrémité de chaque éclair à l'aide d'une douille cannulée ou d'un petit couteau.
- 4 Remplir une poche à douille de crème pâtissière au chocolat.
- 5 Si la crème pâtissière est trop ferme, la détendre avec un peu de crème fraîche.
- 6 Remplir les éclairs de crème.

- 7 Une alternative pour garnir les éclairs consiste à le tailler tout le long au niveau de la base à l'aide d'un couteau, puis à introduire la crème à la cuillère.

Étape 6

Préparation du glacage au chocolat

- 1 Mettre le fondant dans une casserole.
- 2 S'humidifier les doigts pour éviter que le fondant ne colle aux doigts.
- 3 Faire fondre le fondant sur feu très doux tout en remuant.
- 4 Quand la pâte commence à être lisse, baisser le feu au minimum et continuer à mélanger.
- 5 Enlever la casserole du feu quand la pâte forme un ruban.
- 6 Tamiser le cacao sur le fondant en plusieurs fois. Remuer à chaque fois de façon à obtenir une pâte bien homogène.
- 7 Ajouter un peu de sirop de sucre pour lui redonner du brillant : il ne faut pas trop le détendre, il risquerait de ne pas bien tenir sur l'éclair.

Étape 7

Dressage

- 1 Tremper la partie supérieure de l'éclair dans le fondant au chocolat et enlever l'excédant avec le doigt.
- 2 Saupoudrer une assiette de sucre glace et de cacao en poudre. Déposer les éclairs dessus.