

Petits gâteaux

Eclairs caramel au beurre salé


2h
1h15
45 min
0
451

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer un four à 160°C (Th.5).
- 2 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le sucre pour réaliser un sirop de trente.
- 3 Porter à petite ébullition pendant 2 minutes puis débarrasser dans un bol.
- 4 Faire chauffer une autre casserole avec le lait, le beurre en morceaux, le sel et le sucre.
- 5 Porter à ébullition en remuant bien à l'aide d'une spatule.
- 6 Éteindre le feu, attendre 10 secondes puis porter de nouveau à ébullition.
- 7 Éteindre à nouvelle ébullition, ajouter la farine et bien mélanger.
- 8 Mettre la pâte dans la cuve d'un batteur et battre à petite vitesse.
- 9 Ajouter les œufs un à un en attendant entre chaque ajout que la préparation soit bien homogène.
- 10 Accélérer la vitesse du batteur de temps en temps afin de bien décoller les bords.
- 11 Le mélange peut se faire à la main mais c'est un travail

 Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le sirop de trente

 50 g **Sucre semoule**
50 g **Eau**

Ingrédients pour la pâte à choux

 160 ml **Lait entier**
65 g **Beurre**
2 g **Sel**
5 g **Sucre semoule**
100 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la crème pâtissière

 25 cl **Lait entier**
36 g **Jaune(s) d'oeuf**
30 g **Sucre semoule**
9 g **Maïzena**
6 g **Poudre à crème pâtissière**
15 g **Beurre**

plus long et plus difficile.

- 12 Vérifier la texture avant de mettre le dernier œuf, si elle est souple et ferme il ne faudra pas en ajouter.
- 13 Bien décoller les bords à l'aide d'une maryse.
- 14 Si la pâte n'est pas assez souple, battre de nouveau, ajouter un demi œuf et battre encore.
- 15 La texture doit être souple et ferme.
- 16 Débarrasser.
- 17 Mettre une douille unie de 10 à 12 cm dans une poche à douille.
- 18 Retourner les bords de la poche pour faciliter le remplissage et mettre la pâte.
- 19 Repousser la crème vers la douille pour expulser l'air.
- 20 Préparer une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 21 Dresser des éclairs de taille "lunch" c'est-à-dire de taille moyenne.
- 22 Écraser légèrement le dessus des éclairs à l'aide d'une fourchette trempée dans le sirop de trente.
- 23 Cette technique permet d'avoir des éclairs bien lisses et qui ne craquent pas pendant la cuisson.
- 24 Enfourner pendant 45 mn.
- 25 Attention à ne pas ouvrir le four avant que les éclairs ne prennent de la couleur, ils perdraient leur volume !
- 26 Sortir les éclairs du four quand ils sont bien colorés dessus et dessous.
- 27 Débarrasser les éclairs sur une grille à pâtisserie et les laisser refroidir.

Ingrédients pour le caramel

160 g **Sucre semoule**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
80 g **Beurre**

Ingrédients pour le fondant caramel

200 g **Fondant**

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Mettre les jaunes dans un saladier avec le sucre, mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 2 Ajouter la poudre à crème, la maïzena et fouetter.
- 3 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 4 Verser 1/3 du lait bouillant dans le saladier d'œufs battus et fouetter.
- 5 Reverser le mélange dans la casserole, faire chauffer jusqu'à épaississement de la crème tout en fouettant.
- 6 Baisser le feu quand la crème épaissit, continuer de fouetter pendant 1 à 2 minutes.
- 7 Éteindre le feu et incorporer le beurre en morceaux puis fouetter encore.
- 8 Débarrasser dans un bol et filmer au contact de la crème pour éviter qu'une croûte ne se forme sur la surface.

Étape 3

Préparation du caramel au beurre salé

- 1 Porter la crème à ébullition dans une casserole puis

débarrasser.

- 2 Mettre à chauffer le beurre dans une grande casserole.
- 3 Fouetter puis incorporer le sucre.
- 4 Laisser cuire jusqu'à coloration.
- 5 Mettre le beurre d'abord puis le sucre permet de réussir le caramel et d'avoir une couleur idéale.
- 6 Baisser la température quand le mélange commence à prendre un peu de couleur.
- 7 Stopper la cuisson à couleur souhaitée, préparer une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Prélever un peu de caramel à l'aide d'une spatule en exoglass. Déposer des pétales de plusieurs tailles sur la feuille de papier sulfurisé.
- 9 Réserver les pétales. Verser la crème tiède dans le caramel, fouetter pour bien mélanger. Débarrasser dans un bol.

Étape 4

Réalisation des éclairs

- 1 Passer la crème pâtissière au tamis au-dessus d'un saladier en pressant avec une corne.
- 2 Incorporer le caramel au beurre salé et battre avec un fouet. En garder un peu pour le fondant.
- 3 Insérer une petite douille unie dans une poche à douille et garnir avec la crème pâtissière.
- 4 Prendre une baguette chinoise et percer deux trous sous les choux, aux extrémités.
- 5 Enfoncer la douille dans un des trous, appuyer pour faire insérer la crème jusqu'à ce qu'elle ressorte par l'autre trou.
- 6 Garnir de la même façon les autres éclairs.
- 7 Les retourner sur la grille et réserver.

Étape 5

Préparation du fondant

- 1 Mettre le fondant dans une casserole, le faire fondre sur feu très doux.
- 2 Faire tiédir très légèrement le fondant. Il ne doit pas trop chauffer car il ne brillerait pas.
- 3 Ne pas travailler la pâte avec un fouet mais plutôt avec une spatule pour éviter d'insérer des bulles d'air.
- 4 Quand le fondant est bien fluide, arrêter le feu et ajouter un peu de caramel au beurre salé pour parfumer. Bien mélanger.
- 5 Ajouter du sirop de trente, mélanger pour détendre le fondant. Il doit être souple.
- 6 Glacer les éclairs en trempant la surface bombée dans le fondant. Lisser avec le doigt.
- 7 Remuer le fondant entre chaque éclair pour qu'il ne cristallise pas et reste bien brillant.

Étape 6

Dressage

- 1 Disposer les éclairs dans un plat.
- 2 Décoller les pétales et les disposer harmonieusement sur les éclairs. Servir.