

Éclairs au chocolat

<http://sophie.over-blog.com/article-eclairs-au-chocolat-51108626.html>



Pour 8 éclairs

Crème pâtissière au chocolat :

1/2 litre de lait
100g de chocolat noir
1 œuf entier
30g de sucre
40g de farine

Faire chauffer le lait avec le chocolat dans une casserole.

Battre l'œuf avec le sucre et la farine.

Quand le lait commence à bouillir, le verser doucement sur l'appareil sucré en battant, et reverser le tout dans la casserole.

Cuire à feu doux en ne cessant de remuer.

Stopper la cuisson quand la crème a épaissi (À savoir : la crème devient plus consistante en refroidissant), et laisser refroidir.

La pâte à choux

20 cl d'eau
pincée de sel
2 cs de sucre pour les recettes sucrées
75 g de beurre
125 g de farine
3 œufs

Mettre dans une casserole, l'eau, la pincée de sel, le beurre et le sucre si la recette est sucrée.

Faire bouillir le tout et y verser d'un seul coup toute la farine tamisée (moi, pas tamisée, sans

conséquence!).

Bien remuer à la spatule et la travailler environ 5 min à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule.

Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.

Ajouter un à un les œufs en travaillant énergiquement la pâte à chaque fois.

Former les choux ou les éclairs à la cuillère ou à la poche à douille.

Faire cuire au four à 180°C (thermostat 6), environ 25 min.

Les choux ou éclairs sont cuits quand la pâte est dorée.

Quand tout est bien cuit, les choux ne retombent pas après la cuisson!

D'ailleurs ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson, cela les fait retomber!

Remarque : j'ai utilisé deux cuillères pour former mes choux et éclairs.

Montage :

Ne retrouvant plus ma poche à douille (comme bien d'autres choses depuis le déménagement), j'ai coupé mon éclair au couteau pour le fourrer de crème pâtissière.

Glaçage :

60 g de sucre glace

30 g d'eau

1 feuille de gélatine

30 g de chocolat noir

3 cs de cacao

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Faire bouillir dans une casserole le sucre, l'eau et le cacao.

Laisser 30 secondes,

Hors du feu, ajouter le chocolat, laisser fondre, puis ajouter la gélatine.

Laisser au frais pour faire durcir puis napper les éclairs.