



ECLAIRS AU CHOCOLAT

Difficulté moyenne

Préparation: 30 mn en tout

Cuisson: 40 mn en tout

Pour 8 éclairs au chocolat:

Pour la pâte à choux:

125 g de farine + 60 g de beurre

2,5 dl de lait + 4 œufs moyens + 2 g de sel

Pour la crème pâtissière au chocolat:

2 dl de lait + 1 gousse de vanille de Tahiti

2 jaunes d'œufs + 35 gde sucre en poudre

20 g de farine ou de Maïzena + 2 g de sel

20g de crème fleurette

Pour la ganache au chocolat :

100 g de chocolat en pépites ou rapé 1 gousse de vanille de Tahiti

1/2 cuillère à soupe d'huile neutre

La crème pâtissière:

Porter le lait à ébullition le lait avec la vanille grattée et, hors du feu, laisser infuser la gousse de vanille grattée pendant 30 minutes.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'au blanchiment, incorporer la farine (ou la Maïzena) mélanger avant d'ajouter la crème fleurette. Verser le lait vanillé sur cet appareil en enlevant la gousse de vanille et remettre à cuire jusqu'à ce que la crème épaississe. Couper le feu, remuer encore rapidement régulièrement jusqu'à ce que la crème soit quasiment froide. Filmer au contact et réserver.

La pâte à choux:

Avant de commencer la pâte à choux, allumer le four à 240°.

Mettre le lait et le beurre à chauffer dans une casserole. Dès l'ébullition atteinte, baisser le feu et verser la farine en une seule fois, tourner vivement à la cuillère en bois jusqu'à ce que l'appareil forme une seule masse. Toujours à feu doux, continuer à remuer pendant 2 à 3 minutes pour dessécher la pâte.

Couper le feu et ajouter les œufs un à un en veillant à ce que le premier œuf soit bien incorporé avant d'incorporer le suivant.

Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse n° 5 et coucher former des éclairs ou des choux sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé ou mieux, d'un tapis de silicone. Mettre au four en l'éteignant pour 10 minutes avant de le rallumer à 170°. Poursuivre alors la cuisson une vingtaine de minutes pour que la pâte ait la bonne couleur.

La ganache:

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions successives, ajouter la crème préalablement bouillie en 3 fois en fouettant pour obtenir un noyau élastique et brillant. Réserver à température ambiante.

Terminer la crème de garniture des éclairs:

Une fois la crème pâtissière complètement refroidie, l'ajouter à la ganache en mélangeant soigneusement. Réserver à température ambiante.

Battre la crème fleurette en chantilly, avant de l'ajouter avec précaution à l'appareil crème pâtissière-ganache. Fourrer les éclairs de cette crème.

Le glaçage:

Pour le glaçage, faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, le laisser refroidir quelques minutes, ajouter l'huile, mélanger et tremper rapidement les éclairs ou les choux dans ce glaçage