

ECLAIRS AU CHOCOLAT

GLACAGE CHOCO-FRAMBOISE

Pour la pâte à choux :

25 cl d'eau
100 g de beurre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sucre
150 g de farine
3 œufs + 1 jaune



Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Faire chauffer l'eau avec le sel, le sucre et le beurre. Porter le tout à ébullition.

Préparer la farine.

Quand le beurre est fondu, verser d'un coup la farine dans l'eau, puis mélanger hors du feu, vivement, à la spatule en bois.

Quand le mélange forme une boule lisse, remettre sur le feu, et prolonger la cuisson à feu tout doux, et en remuant, pour sécher la pâte.

Ensuite, faire refroidir la pâte 5 minutes dans un saladier, et y incorporer 3 œufs, en mélangeant bien entre chaque ajout.

A l'aide d'une poche à douille, dresser des choux « en longueur » sur une feuille de cuisson posée sur une grille, en conservant de la place entre eux (ils vont gonfler un peu à la cuisson).

Mélanger un jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau froide et badigeonner les choux à l'aide d'un pinceau.

Enfourner pour 8 minutes, puis baisser le thermostat à 165°C et prolonger la cuisson de 9 minutes sans jamais ouvrir la porte du four. Surveiller pour prolonger un peu la cuisson si nécessaire (à la fin du temps indiqué, vous pouvez entrouvrir pour voir). Refermer la porte, couper le four, laisser les choux dedans.

Pour la crème :

75g de chocolat noir (à 80% pour moi, mais un chocolat classique à dessert convient)
25 cl de lait
2 jaunes d'œufs
65 g de sucre en poudre
20 g de Maizena

Faire chauffer le lait.

Hacher le chocolat si besoin.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Ajouter la Maïzena, mélanger.

Quand le lait est à ébullition, verser la moitié sur le mélange sucre / œufs / Maïzena et bien mélanger de suite.

Verser le reste du lait, mélanger, remettre le tout dans la casserole, remettre à chauffer à feu tout doux et en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter le chocolat, mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Verser dans un saladier, réfrigérer 20 minutes, avec une feuille de film plastique au contact de la surface pour éviter qu'une peau ne se forme.

Pour le glaçage choco-framboise :

30 g de sucre

30 g d'eau

50 g de coulis de framboise (soit 100 g de framboise fraîches ou surgelées)

15 g de cacao amer en poudre

1 feuille de gélatine

Une noisette de beurre salé

Tamiser le cacao. Tremper la gélatine dans l'eau froide.

Mixer longuement les framboises, les passer dans une petite passoire fine pour en récupérer uniquement la pulpe sans aucun grain, et obtenir 50 g de coulis.

Faire chauffer dans une casserole l'eau, avec le sucre et le coulis de framboise, jusqu'à dissolution du sucre.

Hors du feu, ajouter le cacao et bien mélanger.

Remettre sur le feu, porter à ébullition en mélangeant sans cesse, laisser bouillir une minute en remuant.

Ajouter le beurre, bien mélanger.

Laisser redescendre la température à environ 60°C et ajouter la gélatine essorée, en mélangeant bien immédiatement.

Attendre que le mélange refroidisse pour l'utiliser.

Montage :

Couper chaque éclair par la moitié pour en enlever un « chapeau ».

A l'aide d'une poche à douille, garnir avec la crème au chocolat.

Repose les couvercles, couvrir du glaçage à l'aide d'une petite cuillère.

Réserver les éclairs au frais.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

