



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

LES ECLAIRS

INGREDIENTS:

Pâte à choux
Crème Pâtissière
Chocolat Noir ou Nescafé
Fondant, Sucre glace ou sucre (caramel)

METHODE :

Un bon éclair au chocolat ou au café, n'est pas un « coup de tonnerre », mais un régal pour les papilles de nombreuses personnes !

Lorsque votre pâte à choux est prête, dressez des éclairs sur une plaque à pâtisserie graissée, à l'aide d'une poche munie d'une douille de gros calibre.

Faites des éclairs de 10 cm de long sur 2 cm de large.

Préchauffez votre four à 210°C pendant 10 mn.

Dorez et rayez chaque éclair à l'aide d'une fourchette (cela permet d'obtenir au final une pâte à choux assez lisse).

Enfournez dans le four chaud, et laissez cuire pendant 25 minutes environ. Après une dizaine de minute, entrouvrir légèrement la porte du four pour évacuer la buée avec une cuillère en bois, et poursuivez la cuisson (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque les éclairs sont cuits et refroidis, percez quatre trous répartis sur toute la surface en-dessous de chacun d'eux, à l'aide d'un capuchon de stylo.

Puis garnissez les éclairs par ces trous, de crème pâtissière chocolat ou café, 10 g de chocolat fondu ou 5 g de nescafé soluble, pour 100 g de crème pâtissière. Bien-sûr il ne faut pas hésiter à ajuster les quantités d'arômes en fonction des goûts de chacun.

Utilisez une poche munie d'une petite douille unie pour garnir les éclairs.

La finition se fait principalement avec du fondant, mais il n'est pas toujours facile de s'en procurer.

Pour le fondant, faites le chauffer à 37°C (à peine chaud au doigt), qui correspond à la température lui procurant son brillant, en le remuant constamment avec une cuillère en bois. Colorez-le avec du chocolat fondu ou du nescafé, puis faites couler un ruban de fondant à l'aide d'une cuillère sur chacun des éclairs (un par un), et étalez-le avec le bout du doigt en essayant d'avoir les côtés du fondant bien droits. Laissez durcir quelques minutes avant de pouvoir servir.

Autre possibilité de finition, c'est de saupoudrer le dessus de sucre glace, ou de tremper chacun des éclairs dans du caramel fait avec 300 g de sucre semoule et 50 g d'eau.

Maintenant, étonnez tous vos amis en leurs présentant ces éclairs que l'on ne trouve traditionnellement que dans les Pâtisseries du centre de nos villages !