



## Les éclairs au chocolat

Recette pour 16 éclairs. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 à 22 min.

### Ingrédients

Lait : 125 g  
Eau : 125 g  
Beurre : 125 g  
Farine : 125 g  
Oeufs : 4  
Sucre en poudre : 2 c.à s.  
Sel : 2 pincées

Lait entier : 30 cl  
Vanille pure : 1 c. à moka, en poudre  
Sucre en poudre : 90 g  
Jaunes d'oeufs : 3  
Maïzena : 30 g  
Cacao amer en poudre : 25 g

Fondant blanc : 200 g  
Colorants alimentaires

### Matériel

des plaques à pâtisserie  
une grande jatte  
une petite jatte  
une spatule  
une poche à douille  
deux casseroles  
une balance ménagère  
du papier sulfurisé



### Réalisation > la pâte à choux

1. Faire fondre le beurre dans une petite jatte aux micro-ondes.
2. Verser le lait, l'eau, le sucre en poudre, les pincées de sel et le beurre fondu dans une casserole. Porter à ébullition.
3. Hors du feu, ajouter la farine en une fois, et mélanger aussitôt à la spatule.
4. Remettre la casserole sur feu doux et faire cuire la pâte pendant 1 minute.  
*- elle doit se dessécher et se décoller des bords en formant une boule compacte -*
5. Hors du feu, ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien la pâte à la spatule entre chaque ajout. Elle est prête si elle forme bien un ruban en tombant de la spatule et est homogène.  
*- il faut utiliser cette pâte aussitôt, surtout ne pas attendre une quelconque levée -*

### Réalisation > le dressage

6. Déposer du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Préchauffer le four à 175 °C.
7. Verser la pâte à choux dans une poche à douille large et unie. Dresser de longs boudins de pâte assez larges sur le papier sulfurisé à intervalles réguliers, à la poche à douille ou à défaut à la cuillère.

## Réalisation > la cuisson

**8.** Enfourner aussitôt pour environ 20 min, selon le degré de coloration désiré. Ne pas hésiter à ouvrir la porte du four durant les 10 dernières minutes si votre four accepte cette option, autrement ouvrir la porte du four 2 ou 3 fois durant ces dernières minutes de cuisson.

*- mon four électronique ne permet pas cette option, alors je l'entrouvre 3 fois durant les 10 dernières minutes, ceci afin de laisser échapper l'humidité ambiante –*

## Réalisation > la garniture : crème pâtissière au chocolat

**9.** Porter à ébullition le lait avec la vanille et 50 g de sucre en poudre.

**10.** Pendant ce temps, faire mousser dans un bol les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre en poudre afin que le tout blanchisse. Puis ajouter la Maïzena.

*- les habitués auront remarqué la présence de la proportion de 3 jaunes d'oeufs, me permettant de réserver 3 blancs en vue d'une énième tournée de macarons ! -*

**11.** Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes sans cesser de tourner au fouet. Remettre le tout dans la casserole et faire bouillir quelques minutes en tournant toujours.

*- la crème pâtissière va prendre à cet instant en cuisant et épaississant -*

**12.** Hors du feu, aromatiser la crème pâtissière avec le cacao en poudre ou alcool ou autre parfum. Bien lisser le tout. Laisser refroidir, et assouplir la crème avant d'en garnir les éclairs !

## Réalisation > le glaçage

**13.** Tempérer le fondant blanc en l'assouplissant à environ 35°C. Incorporer quelques gouttes ou grammes de colorant alimentaire et bien lisser le tout. En napper les éclairs fourrés et bien refroidis.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)