

ECLAIRS AU CHOCOLAT

Nouvelle recette



Préparation : 20 min - **Repos :** 3 h 30 min - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8-10 éclairs

- PATE A CHOUX SUCREE : - 80 g de beurre coupé en dés - 180 g de farine - 1 pincée de sel - 200 ml d'eau - 10 g de sucre - 3 oeufs moyens - CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT : - 300 ml de lait tempéré - 30 g de farine - 2 oeufs + 2 jaunes - 2 sachets de sucre vanillé - 100 g de chocolat - 12 g de Maïzena® - 50 g de sucre

PATE A CHOUX SUCREE

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Dans la cuve, mettez le beurre coupé en morceaux, l'eau et lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 4 /90 °C. À la fin du programme, ouvrez le couvercle et ajoutez la farine, le sucre et le sel. Refermez, retirez le bouchon et relancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 4/100 °C. La pâte doit former une boule.
3. Relancez 1 minute/vitesse 10 (sans chauffer) et ajoutez les oeufs un par un par l'ouverture pendant le fonctionnement. Rabattez à l'aide de la spatule si besoin.
4. Versez la pâte à choux dans une poche à douille* et déposez des petits tas de pâte de 2/3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez pour 25 à 30 minutes de cuisson (selon la taille et le four). Les choux sont bien cuits lorsque les craquelures extérieures sont dorées.

CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT

1. Déposez les ingrédients dans la cuve en commençant par le lait. Retirez le bouchon et lancez le programme EXPERT, 12 minutes/vitesse 4/95°C (14 minutes si vous utilisez du lait froid). Mixez 30 secondes/vitesse 15. Réservez 2 heures au frais.

MONTAGE

1. Lorsque les éclairs sont refroidis, incisez-les sur le côté et remplissez-les de crème à l'aide d'une poche à douille. Nappez de glaçage au chocolat, parsemez de noisettes concassées et laissez les éclairs prendre 1 heure au frais.

Astuce du chef :

Cuisson au four : Choisissez la chaleur traditionnelle plutôt que la chaleur tournante. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson. Quand la cuisson est terminée et les choux bien dorés, entrouvrez la porte du four et laissez les refroidir doucement dans votre four, ceci évitera qu'ils ne retombent.

Cook Expert ■

Modifié le 16/06/2016

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)