

L'éclair chocolat de Christophe Adam

Extrait de son livre "Eclairs !"



Pour 10 éclairs - Préparation 40 min (la veille) - 1 heure (le lendemain) - Cuisson : 40 min

Pour 500 g de pâte à choux :

16 cl d'eau - 3 g de sucre - 70 g de beurre en petits morceaux - 3 g de fleur de sel - 15 g de poudre de lait - 90 g de farine de type 55 - 3 œufs entiers (160 g)

Pour 250 g de glaçage au chocolat :

4 g de gélatine (2 feuilles de 2 g ou 4 feuilles de 1 g) - 102 g de sucre cristal - 37 g de poudre de cacao - 3,7 cl d'eau - 70 g de crème liquide

Pour 500 g de crémeux au chocolat amer :

125 g de chocolat noir à 70 % de cacao (de préférence du chocolat de couverture) - 160 g de lait - 160 g de crème liquide - 2 jaunes d'œuf - 15 g de sucre cristal

Préparation du glaçage au chocolat

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 min.

Pendant ce temps préparez un sirop en faisant bouillir le sucre et le cacao avec l'eau. Retirez du feu.

Faites bouillir la crème, ajoutez le sirop et la gélatine égouttée et essorée.

Mixez le tout pour obtenir un mélange très homogène, versez-le dans un récipient à fermeture hermétique et conservez-le 12 heures au réfrigérateur avant l'utilisation.

Préparation du crémeux au chocolat amer

Hacher le chocolat. Réservez-le dans un saladier.

Mélangez le lait et la crème dans une casserole et portez-les à ébullition. Retirez du feu. Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre, puis versez dessus le liquide chaud sans cesser de fouetter.

Faites cuire sur feux doux en remuant avec une spatule jusqu'à ce que le mélange nappe celle-ci. Versez immédiatement la crème dans un récipient, puis versez-la petit à petit sur le chocolat haché en mélangeant. Mixez pour obtenir un mélange homogène, puis gardez le crémeux au réfrigérateur au moins 6 heures avant utilisation, dans un récipient hermétiquement fermé.

Préparation de la pâte à choux

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Préparez une plaque à pâtisserie.

Dans une casserole, réunissez l'eau, le sucre, le beurre et la fleur de sel. Portez à ébullition.

Ajoutez la poudre de lait, puis faites bouillir de nouveau. Retirez du feu.

Ajoutez la farine petit à petit en fouettant bien afin d'éviter la formation de grumeaux. Quand toute la farine est incorporée, remettez la casserole sur le feu doux en la remuant à l'aide d'une spatule pendant 5 min afin de "dessécher" la pâte, c'est-à-dire la rendre homogène, sans excès d'humidité.

Quand la pâte forme une boule compacte, recueillez-la dans un récipient et ajoutez les œufs un par un en mélangeant énergiquement avec la spatule.

Cuisson des éclairs

Introduisez la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque à pâtisserie ou un tapis sillonné, dressez la pâte en boudins parallèles en les espaçant légèrement (les éclairs vont gonfler à la cuisson).

Les éclairs individuels doivent être pochés en boudins de 13 cm de longueur et 2,5 cm de largeur.

Faites cuire au four 40 minutes.

Laissez refroidir les éclairs sur une grille avant de les garnir.

Montage et finition

A l'aide d'une douille, percez le dessous des éclairs en plusieurs endroits.

A l'aide d'une poche à douille, garnissez généreusement les éclairs de crémeux au chocolat amer par les ouvertures.

Faites fondre le glaçage à 30°C.

Mixez le glaçage pour l'homogénéiser.

Trempez-y le dessus des éclairs.

Retirez le surplus de glaçage avec le doigt.