

Eclairs calisson

Préparation

1. Quand le mélange est chaud et que le beurre a complètement fondu, ajoutez la farine en une seule fois, mélangez bien puis remettez sur feu moyen.
2. Mélangez constamment pour dessécher la pâte, pendant environ 3 à 4 minutes.
3. Hors du feu, laissez refroidir en mélangeant régulièrement, ou bien mettez la pâte dans le bol d'un robot muni de la feuille et mélangez à petite vitesse pour que la vapeur s'évapore.
4. Ensuite, ajoutez petit à petit les œufs, toujours en mélangeant régulièrement, jusqu'à avoir une pâte homogène.
5. Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille à petit four, puis pochez des éclairs sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Avant la cuisson, je saupoudre mes éclairs d'un tant-pour-tant beurre de cacao/sucre glace, vous pouvez saupoudrez simplement avec du sucre glace, ça aide à avoir des éclairs homogènes.
7. Enfourez dans le four préchauffé à 180°C pour 25 minutes de cuisson (sans ouvrir le four pendant la cuisson).
8. Les éclairs doivent être gonflés et dorés.
9. Laissez refroidir sur grille.
10. Crème de calisson : de melon confit d'orange confite 2, d'eau de fleur d'oranger de poudre d'amande de sucre glace J'avais un peu augmenté les quantités pour pouvoir faire les mini calissons utilisés en déco des éclairs.
11. Commencez par mixer l'orange et le melon confits.
12. Mélangez à la spatule (ou à la feuille si vous utilisez le robot) les fruits confits avec la fleur d'oranger, la poudre d'amande et le sucre glace.
13. Crème pâtissière au calisson : de lait entier de crème liquide entière 2 œufs de sucre de maïzena de beurre de crème de calisson de crème liquide (à ajouter après cuisson) Si vous utilisez le cooking chef, vous n'avez qu'à vous laisser guider avec la recette pré-enregistrée crème pâtissière, sinon, voilà les étapes à suivre : Faites chauffer la crème et le lait.
14. Fouettez les œufs avec le sucre puis la maïzena.
15. Versez le liquide chaud dessus en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
16. Faites cuire sur feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
17. Ajoutez ensuite la crème de calisson préparée préalablement, et le beurre coupé en petits morceaux.
18. Filmez la crème au contact et laissez-la refroidir totalement au réfrigérateur.
19. Avant de l'utiliser, mélangez-la au fouet avec les de crème liquide pour obtenir une crème bien onctueuse.
20. Finitions : 1 feuille de papier azyme Glace royale : de blanc d'œuf + de sucre glace + 1 cuillère à soupe de jus de citron Percez 2 ou 3 petits trous sous chaque éclair, puis garnissez-les à l'aide d'une poche à douille.
21. Découpez le papier azyme de façon à recouvrir la moitié des éclairs.
22. Glacez les éclairs avec la glace royale puis ajoutez le papier azyme.
23. Décorez si vous le souhaitez avec un mini calisson, puis laissez totalement cristalliser avant de vous régaler !