

Eclairs chocolat & pistache façon Dubai

Préparation

1. J'ai utilisé la purée de pistache Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. 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.
3. Mélangez constamment pour dessécher la pâte, pendant environ 3 à 4 minutes.
4. 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.
5. Ensuite, ajoutez petit à petit les œufs, toujours en mélangeant régulièrement, jusqu'à avoir une pâte homogène.
6. 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.
7. 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.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 25 minutes de cuisson (sans ouvrir le four pendant la cuisson).
9. Les éclairs doivent être gonflés et dorés.
10. Laissez refroidir sur grille.
11. Crème pâtissière au chocolat : de lait entier de jaune d'œufs (environ 3 jaunes) de sucre de maïzena de chocolat Oriado Faites chauffer le lait.
12. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis avec la maïzena.
13. Versez le lait chaud dessus puis reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen.
14. Versez la crème sur le chocolat et mélangez bien pour avoir une crème bien homogène.
15. Filmez-la au contact et faites-la refroidir totalement au réfrigérateur.
16. Croustillant pistache kadaïf : de kadaïf avec un peu de beurre de purée de pistache Sucre glace selon vos goûts Faites dorer les cheveux d'anges coupés dans une poêle avec un peu de beurre.
17. Ensuite, laissez-les refroidir et ajoutez-les à la purée de pistache.
18. Si vous le souhaitez, et que vous recherchez un goût assez sucré, vous pouvez ajouter du sucre glace.
19. De mon côté je n'en ai pas mis et c'était assez sucré à mon goût avec le chocolat, à vous de voir !
20. Montage : Un peu de chocolat fondu Quelques pistaches Ouvrez les éclairs au milieu dans la longueur.
21. Garnissez-les avec du croustillant pistache.
22. Ensuite, détendez la crème pâtissière puis garnissez les éclairs.
23. Décorez avec un peu de chocolat et quelques pistaches avant de vous régaler !