

Eclairs au café (Christophe Adam)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 2 œufs entiers
- 50g de sucre en poudre
- 30g de poudre à flan (ou de maïzena)
- 30g de beurre
- 90g de café expresso

Préparation

1. Aujourd'hui un grand classique de la pâtisserie, celle des éclairs au café.
2. J'ai pris la recette dans le petit livre Eclairs !
3. de Christophe Adam, spécialiste des éclairs qu'on ne présente plus.
4. Ce livre est super intéressant, beaucoup de recettes sympas et même quelques idées de recettes salées.
5. J'ai choisi de réaliser ces éclairs au café en utilisant la recette de la crème de Christophe Adam et ma recette habituelle de pâte à chou.
6. A vos poches à douille !
7. Une fois la pâte à chou réalisée, former vos éclairs à l'aide d'une poche à douille et enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 40 minutes, les éclairs doivent être dorés.
8. Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème.
9. A part, fouetter les œufs entiers avec le sucre puis ajouter la maïzena avant de fouetter à nouveau.
10. Quand le lait est chaud, en verser une partie sur les œufs et bien mélanger avant de tout remettre dans la casserole.
11. Faire cuire pendant quelques minutes en remuant constamment avec un fouet, la crème doit avoir bien épaissi.
12. Une fois la crème bien épaisse, ajouter hors du feu le beurre et le café et mélanger à nouveau.
13. Débarrasser la crème dans un plat, filmer au contact et laisser refroidir.
14. Montage : de fondant blanc QS d'extrait de café et/ou de colorant couleur café Mettre la crème pâtissière dans une poche à douille munie d'une douille à garnir les éclairs, et percer deux trous sous chaque éclair.
15. Remplir les éclairs, puis réchauffer le fondant jusqu'à la température de 35°C environ (au-dessus, il perdrait de sa brillance).
16. Pour cette recette je n'avais pas le temps de faire mon propre fondant donc j'ai acheté le fondant blanc de chez Alice Délice et j'y ai rajouté de l'extrait de café et un peu de colorant.
17. Une fois obtenue la couleur désirée, tremper le dessus de vos éclairs dans le fondant, et enlever l'excédent avec le doigt pour ne pas avoir une couche trop épaisse.
18. Et voilà, vos éclairs sont prêts à être dégustés !