

Eclairs fleur d'oranger

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 125g de crème liquide entière
- 2 cuillères à soupe d'extrait de fleur d'oranger (à ajuster selon vos goûts)
- 25g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs,
- 5g de farine
- 5g de maïzena

Préparation

1. Aujourd'hui une nouvelle recette à base de pâte à chou, celles de petits éclairs tout frais à la fleur d'oranger.
2. La recette de la pâte à choux est la même que d'habitude, les éclairs sont ensuite tout simplement garnis d'une crème pâtissière parfumée à la fleur d'oranger, et recouvert d'un fondant blanc parfumé à la fleur d'oranger également.
3. J'ai fait le fondant moi-même, vous pourrez bientôt retrouver la recette dans la catégorie « recettes de base », mais vous pouvez bien sûr acheter du fondant blanc tout prêt en boutique spécialisée et simplement le parfumer.
4. J'ai fait ces éclairs en petit format (encore plus facile à manger ;)), mais vous pouvez bien sûr pocher des éclairs de taille classique.
5. Une fois la pâte prête, vous n'avez plus qu'à la mettre dans une poche à douille munie d'une douille lisse ou cannelée, et à pocher vos éclairs sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfourner ensuite dans le four préchauffé à 170°C pendant une trentaine de minutes (ne surtout pas ouvrir le four pendant la cuisson).
7. Laisser ensuite refroidir les éclairs sur une grille avant de les garnir et de les glacer.
8. Mettre dans une casserole le lait, la crème et la fleur d'oranger et porter le tout à ébullition.
9. A part, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporer la farine et la maïzena.
10. Verser ensuite la moitié du liquide bouillant sur les œufs, bien mélanger, puis tout verser dans la casserole.
11. Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
12. Débarrasser dans un plat, filmer au contact et réserver au frais.
13. Montage : Percer deux trous sous chaque éclair, et les garnir de crème à l'aide d'une poche à douille.
14. Ensuite, réchauffer le fondant (maximum 37°C, très important pour avoir un fondant brillant !
15.) et y ajouter un peu d'extrait de fleur d'oranger.
16. Si vous utilisez du fondant maison, plus compact que le fondant du commerce, il faudra peut-être le détendre un peu à l'aide de sirop de sucre de canne ajouté à la fleur d'oranger pour avoir la bonne consistance.
17. Dans tous les cas, la température est très importante pour avoir un fondant brillant et pas cassant.
18. Une fois le fondant à bonne température et bonne consistance, tremper chaque éclair dedans en enlevant le surplus avec un doigt pour avoir une couche pas trop épaisse.
19. Et voilà vos éclairs sont prêts !
20. Super bons tels quels, ou bien à déguster avec des fraises (c'est de saison !
21.).