

Eclairs à la vanille

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 150g de crème liquide
- 200g de lait
- 65g de sucre
- 40g de maïzena
- 35g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 225g de sucre en poudre
- 25g de glucose (que vous pouvez remplacer par 25g de sucre si vous n'en avez pas, mais il vaut mieux utiliser du glucose)
- 75g d'eau

Préparation

1. Il y a un peu, j'ai gagné un concours sur Instagram organisé par vanille-vanille.
2. com.
3. J'ai donc reçu ousses de vanille de leur part, et quoi de mieux pour mettre la vanille en valeur qu'une crème pâtissière bien parfumée.
4. J'ai donc réalisé des petits éclairs garnis de cette crème, que j'ai recouverts de fondant maison et saupoudrés de poudre de vanille.
5. Hors du feu, ajoutez en une fois la farine tamisée et remuez bien avec une cuillère en bois pour avoir une pâte bien homogène.
6. Remettez la pâte sur le feu et desséchez-la : mélangez constamment pendant que la pâte est sur le feu en attendant d'avoir une fine pellicule de pâte au fond de la casserole.
7. Débarrassez la pâte dans la cuve du batteur muni de la feuille et faites tourner à petite vitesse pour laisser l'humidité s'échapper et refroidir la pâte.
8. Ajoutez ensuite petit à petit les œufs préalablement battus, jusqu'à avoir une pâte souple et homogène.
9. La pâte doit avoir un aspect satiné.
10. Mettez la pâte dans une douille lisse de 1 cm de diamètre, et pochez des éclairs d'environ 8-10cm de long.
11. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.
12. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson, mais vérifiez bien la coloration des éclairs, selon les fours la cuisson peut aller de 25 à 40 minutes.
13. Faites chauffer le lait et la crème avec les grains de vanille et la gousse grattée et laissez infuser le temps voulu (minimum une demi-heure).
14. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
15. Faites chauffer à nouveau le lait chaud, filtrez-le puis versez-le sur les œufs en fouettant bien.
16. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire en remuant constamment jusqu'à épaississement de la crème.

17. Hors du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux et remuez bien, puis débarrassez la crème dans un plat.
18. Filmez-la au contact et réservez au réfrigérateur.
19. Fondant : Vous pouvez aussi acheter du fondant tout fait.
20. Commencez par préparer un saladier avec de l'eau froide (voire des glaçons) pour stopper la montée en température du sirop de sucre, et équipez votre robot avec la feuille (ou sinon préparez votre batteur électrique, je n'ai pas essayé mais j'ai lu que ça marchait aussi).
21. Dans une casserole, mettez l'eau, le sucre et le glucose.
22. Mettez sur feu moyen et laissez cuire jusqu'à atteindre la température de 114°C, puis mettez immédiatement la casserole dans le saladier d'eau froide pour arrêter la cuisson.
23. Quand le sirop de sucre est à 75°C, versez-le dans le bol du robot.
24. Faites-le tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que le sirop refroidisse, mais pas complètement : il doit devenir blanc et pâteux, cela prend entre 15 et 20 minutes, mais il faut bien surveiller pour que le mélange ne devienne pas cassant.
25. Si vous battez trop vite, vous pouvez passer votre pâte au micro-onde 5 secondes maximum, apparemment elle retrouve ainsi sa souplesse.
26. Sortez la pâte du robot, et travaillez-la à la main pour l'assouplir pendant quelques minutes : écrasez-la sur votre plan de travail, reformez une boule puis recommencez.
27. Vous allez ainsi obtenir une boule blanche assez dense, que vous pouvez stocker dans un récipient hermétique pendant une année à température ambiante.
28. Pour l'utiliser, faites chauffer la quantité de fondant souhaité au bain-marie tout en veillant à ne surtout pas dépasser la température de 37°C, ce qui lui ferait perdre son brillant.
29. Détendez-le avec du sirop de sucre de canne pour qu'il ne soit pas trop épais.
30. Montage : QS de fondant blanc QS de poudre de vanille Une fois les éclairs froids, percez trois trous dessous.
31. Fouettez à la main légèrement la crème pâtissière pour la détendre un peu, puis mettez-la dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse.
32. Garnissez les éclairs avec la crème.
33. Faites chauffer le fondant à 37°C maximum au bain-marie en ajoutant du sirop de sucre de canne pour obtenir la bonne texture si besoin (les textures du fondant du commerce et du fait maison ne sont pas les mêmes, il faudra s'adapter en fonction).
34. Trempez le dessus des éclairs dans le fondant en retirant le surplus avec un doigt.
35. Laissez cristalliser, et ensuite régalez-vous !