

Eclairs au praliné pistache

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 500g de pistaches
- 250g de sucre semoule
- 80g d'eau
- 10g de fleur de sel
- 130g de lait
- 140g de crème liquide
- 2 œufs entiers
- 40g de sucre en poudre
- 30g de poudre à flan (ou de maïzena)
- 30g de beurre
- 120g de praliné pistache
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers

Préparation

1. Une pâte à choux garnie d'une crème pâtissière onctueuse parfumée avec un praliné pistache maison, recouverte d'une fine couche de fondant maison et de pistaches entières, voilà la recette de ces délicieux éclairs à manger pour toutes les occasions ;-)
Après ceux à la vanille, voilà donc mes petits éclairs à la pistache, qui raviront sans doute les amoureux de ce fruit sec !
2. Faites torréfier les pistaches pendant 15 minutes à 150°C.
3. Préparez un caramel avec le sucre et l'eau.
4. Une fois qu'il atteint 180°C, versez-le sur les pistaches.
5. Mixez jusqu'à obtention d'un praliné, puis ajoutez la fleur de sel.
6. Crème pâtissière à la pistache : Recette adaptée de celle des éclairs café de Christophe Adam.
7. Portez à ébullition le lait et la crème.
8. Fouettez les œufs avec le sucre puis la maïzena.
9. Versez la moitié du lait bouillant sur les œufs en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites cuire quelques minutes en remuant constamment.
11. Quand la crème a bien épaissi, ajoutez hors du feu le beurre en petits morceaux et le praliné.
12. Débarrassez la crème dans un plat, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.
13. Préchauffez le four à 180°.
14. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
15. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
16. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
17. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot muni de la feuille) et mélanger un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
18. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.

19. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
20. Mettez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse ou cannelée et pochez des petits éclairs de 8 à 10cm de long.
21. Préchauffez le four à 180°C.
22. Faites cuire vos éclairs environ 30 minutes sans ouvrir le four, puis laissez-les refroidir sur une grille.
23. Montage et finitions : de fondant blanc pâtissier (la recette ici si vous voulez le faire maison) QS de sirop de sucre de canne (facultatif) Colorant vert (facultatif) QS de pistaches Détendez la crème pâtissière au fouet, puis mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à garnir.
24. Percez trois trous sous chaque éclair et garnissez-les de crème pâtissière.
25. Préparez le fondant : Portez-le à 35°C (surtout ne dépassez pas 37°C il perdrait son brillant), et ajoutez le colorant si désiré (si vous avez fait votre fondant maison je vous conseille de mélanger votre colorant à un peu de sirop de sucre de canne, il s'incorporera mieux au fondant et ça permettra de le détendre un peu).
26. Quand la couleur est uniforme et que le fondant a une bonne texture (s'il est trop épais, vous pouvez encore y ajouter un peu de sirop de sucre de canne), trempez vos éclairs dans le fondant, et enlevez l'excédent avec le doigt pour ne pas avoir une couche trop épaisse.