

Mini éclairs au citron meringués

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 75g d'eau
- 75g de lait
- 3g de miel
- 60g de beurre
- 90g de farine T55
- 150g d'œufs
- 130g de lait
- 135g de crème liquide
- 140g de jus de citron
- 3 œufs
- 75g de sucre
- 45g de maïzena
- 45g de beurre
- 120g de jus de citron
- 2g de pectine NH
- 4g de sucre
- 50g de blancs d'œuf
- 100g de sucre
- 32g d'eau

Préparation

1. Une tarte au citron qui rencontre de la pâte à choux, ça donne... des minis éclairs garnis d'une crème pâtissière au citron, d'un confit de citron bien acide et surmontés d'une meringue italienne passée au chalumeau.
2. En bref, rien de très compliqué, mais un peu d'organisation est tout de même nécessaire pour réaliser ces petits desserts bien citronnés, vous pouvez d'ailleurs préparer la crème et le confit la veille, et faire la pâte à choux, la cuisson, le montage et la meringue italienne le jour J.
3. A vos citrons !
4. Portez le mélange à ébullition.
5. Hors du feu, ajoutez la farine, mélangez bien pour éviter les grumeaux, puis remettez sur feu moyen.
6. Remuez constamment de façon à dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'une fine pellicule recouvre le fond de la casserole et que la pâte se détache des parois de la casserole.
7. Versez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et faites tourner à vitesse moyenne pour que la vapeur s'échappe.
8. Ensuite, ajoutez progressivement les œufs jusqu'à avoir une pâte à choux bien lisse et satinée.
9. Mettez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille à petits fours PF14.
10. Pochez des petits éclairs d'environ 7 à 8cm de longueur.
11. Pour avoir des jolis éclairs, je saupoudre mes éclairs crus d'un mélange 50/50 de sucre glace et de beurre de cacao en poudre ; si vous n'avez pas de beurre de cacao, vous pouvez les saupoudrer uniquement de sucre glace, ils seront plus dorés à la fin de la cuisson.
12. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C, chaleur statique, pour environ 30 minutes, puis laissez-les refroidir.
13. Faites chauffer le mélange lait, crème liquide, et jus de citron.
14. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.

15. Versez dessus la moitié du liquide chaud en fouettant bien.
16. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen en remuant constamment.
17. Quand la crème est épaissie, ajoutez hors du feu le beurre coupé en petits morceaux.
18. Mélangez bien, quand la crème est homogène, débarrassez-la dans un plat, filmez-la au contact et mettez-la au réfrigérateur.
19. Faites chauffer le jus de citron.
20. Mélangez le sucre et la pectine, puis versez le mélange en pluie sur le jus de citron en fouettant.
21. Portez à ébullition et faites cuire pendant quelques minutes à feu moyen.
22. Versez dans un bol et réservez au réfrigérateur.
23. Montage : Quand la crème et le confit ont refroidi, percez deux petits trous sous chaque éclair.
24. Mélangez la crème pour la détendre, et mettez-le dans une poche à douille munie d'une petite douille.
25. Versez le confit dans une autre poche à douille sans douille, que vous découperez de façon à avoir une toute petite ouverture.
26. Pochez un peu de crème dans chaque trou, puis un peu de confit, et terminez avec la crème.
27. Réservez les éclairs au réfrigérateur le temps de préparer la meringue.
28. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole.
29. Faites chauffer ce sirop.
30. Quand il atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs doucement.
31. Quand le sirop atteint 121°C, versez-le sur les blancs mousseux (surtout pas fermes) et fouettez à grande vitesse jusqu'à avoir une meringue refroidie, lisse et brillante.
32. Lissez la surface de la meringue, puis trempez les éclairs dedans (en relissant la surface de la meringue à chaque fois si nécessaire, pour avoir un glaçage homogène).
33. Passez-les au chalumeau si vous le souhaitez, puis régalez-vous !