

Eclairs framboise & verveine

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 600g de crème liquide entière
- 4g de gélatine
- 150g de chocolat blanc
- 4g de verveine fraîche
- 75g de lait
- 75g d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère à café de miel
- 60g de beurre
- 90g de farine T55
- 150g d'œufs (environ 3 œufs)
- 200g de framboises
- 6g de pectine NH
- 15g de sucre
- 100g de framboises fraîches (ou plus, si vous voulez en ajouter dans les éclairs)

Préparation

1. Laissez infuser 30 minutes.
2. Ensuite, mixez le mélange, et faites-le chauffer à nouveau.
3. Faites fondre le chocolat.
4. Versez la crème à la verveine sur le chocolat en plusieurs fois en mélangeant bien de façon à obtenir une ganache lisse et brillante.
5. Ajoutez le reste de crème froide, puis filmez la ganache et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 6 heures, ou une nuit.
6. Pâte à choux : de lait d'eau 1 pincée de sel 1 pincée de sucre 1 cuillère à café de miel de beurre de farine T55 d'œufs (environ 3 œufs) Faites chauffer le lait avec l'eau, le sel, le sucre, le miel et le beurre.
7. Quand le beurre est totalement fondu et le liquide est à ébullition, ajoutez en une fois la farine et mélangez bien.
8. Remettez la casserole sur le feu et desséchez la pâte pendant 2 minutes en remuant constamment une fine pellicule doit se former au fond de la casserole.
9. Versez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et mélangez quelques minutes pour qu'elle refroidisse.
10. Ajoutez progressivement les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout jusqu'à obtention d'une pâte satinée qui forme le ruban.
11. Pochez des éclairs sur une plaque, saupoudrez de sucre glace et enfournez dans le four préchauffé à 170°C chaleur statique pendant environ 35 minutes sans ouvrir le four.
12. Laissez refroidir.
13. Confit de framboise : de framboises de pectine NH de sucre Faites chauffer les framboises jusqu'à ce qu'elles s'écrasent.
14. Ajoutez la pectine et le sucre mélangés en fouettant, puis laissez bouillir pendant environ 3 minutes.
15. Ensuite, selon vos goûts vous pouvez filtrez ou non le confit pour retirer les pépins.

16. Montage : de framboises fraîches (ou plus, si vous voulez en ajouter dans les éclairs) Fouettez la ganache jusqu'à obtention d'une texture de chantilly.
17. Coupez les éclairs au centre, puis garnissez avec un peu de ganache.
18. Ajoutez du confit de framboise, et si vous le souhaitez des framboises fraîches.
19. Enfin, pochez la ganache montée et décorez avec quelques framboises.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com