

Eclairs au chocolat (Dalloyau)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 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)
- 300g de lait entier
- 75g d'œuf
- 3 jaunes d'œuf
- 90g de sucre
- 45g de maïzena
- 37g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 105g de lait entier
- 45g de crème liquide
- 8g de miel
- 27g de cacao en poudre sans sucre
- 107g de chocolat noir à 70% de cacao
- 400 de fondant au chocolat

Préparation

1. Quand le beurre est totalement fondu et le liquide est à ébullition, ajoutez en une fois la farine et mélangez bien.
2. 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.
3. Versez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et mélangez quelques minutes pour qu'elle refroidisse.
4. Ajoutez progressivement les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout jusqu'à obtention d'une pâte satinée qui forme le ruban.
5. 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.
6. Laissez refroidir.
7. Crème au chocolat : Crème pâtissière : de lait entier d'œuf 3 jaunes d'œuf de sucre de maïzena de beurre gousse de vanille Faites chauffer le lait avec les grains de vanille.
8. Fouettez les œufs et jaunes d'œuf avec le sucre et la maïzena.
9. Versez le lait chaud petit à petit sur les œufs en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites épaissir en fouettant constamment sur feu moyen.
11. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien, puis filmez au contact et faites refroidir au réfrigérateur.
12. Ganache : de lait entier de crème liquide de miel de cacao en poudre sans sucre de chocolat noir à 70% de cacao Faites chauffer la crème avec le lait et le miel.
13. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le cacao tamisé et versez le liquide chaud dessus en mélangeant bien

pour obtenir une ganache lisse et brillante (vous pouvez utiliser un mixeur plongeant).

14. Quand la ganache a refroidi, mélangez-la à la crème pâtissière.

15. Finitions : 400 de fondant au chocolat Versez la crème dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse.

16. Garnissez les éclairs en perçant trois trous sous chaque éclair.

17. Ensuite, faites chauffer le fondant sans dépasser les 37°C (s'il est trop épais, vous pouvez le diluer avec un peu de sirop de sucre de canne).

18. Glacez les éclairs, laissez cristalliser puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com