Eclairs façon brownie

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

· 110g de crème liquide à 35% de matière grasse (1)
· 12g de glucose
· 12g de miel ou sucre inverti
· 90g de chocolat Guanaja (ou chocolat noir à 70% de cacao)
· 230g de crème liquide à 35% de matière grasse (2)
· 83g d'eau
· 83g de lait
· 10g de sucre
· 80g de beurre demi-sel
· 100g de farine
· 150g d'œufs entiers
· 225g de lait entier
· 40g de jaunes d'œuf
· 35g de sucre semoule
· 18g de maïzena
· 65g de chocolat noir à 70% de cacao
· 35g de chocolat noir
· 35g de chocolat au lait
· 35g de beurre
· 1 pincée de fleur de sel
· 1 œuf
· 50g de sucre semoule
· 90g de farine
· 40g de pépites de chocolat
· 40g de noix de pécan

Préparation

1. : J'ai utilisé les noix de pécan Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).

2. J'ai utilisé les chocolats Jivara et Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).

3. En parallèle, faites fondre le chocolat doucement.

4. Versez la crème chaude sur le chocolat en plusieurs fois, en mélangeant bien après chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante.

5. Ajoutez ensuite la crème (2) froide, mixez si besoin pour avoir une bonne émulsion, puis filmez la ganache au contact et placez au réfrigérateur une nuit.

6. Pâte à choux : d'eau de lait de sucre de beurre demi-sel de farine d'œufs entiers Faites frémir l'eau, le lait, le sucre et le beurre.

7. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois et mélangez bien.

8. Remettez la casserole sur le feu et desséchez la pâte pendant environ 2 minutes en remuant sans arrêt.

9. Ensuite, versez la pâte dans un cul-de-poule (ou dans la cuve du robot muni de la feuille) et laissez-la refroidir quelques minutes.

10. Ensuite, ajoutez les œufs battus petit-à-petit jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et satinée.

11. Pochez des éclairs à l'aide d'une douille à petit four 12mm sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

12. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant une 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les éclairs soient dorés.

13. Crème pâtissière chocolat : de lait entier de jaunes d'œuf de sucre semoule de maïzena de chocolat noir à 70% de cacao Faites chauffer le lait.

14. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, puis la maïzena.

15. Versez petit à petit le lait chaud dessus, en mélangeant bien.

16. Reversez le tout dans la casserole, puis faites épaissir sur feu moyen en fouettant sans arrêt.

17. !

18. eclairsgggbrownieggg16 Quand la crème est prête, ajoutez le chocolat et mélangez bien, puis filmez la crème au contact et faites-la refroidir totalement au réfrigérateur.

19. Brownie : de chocolat noir de chocolat au lait de beurre 1 pincée de fleur de sel 1 œuf de sucre semoule de farine de pépites de chocolat de noix de pécan Faites fondre les chocolats avec le beurre.

20. Fouettez l'œuf avec le sucre et le sel, puis ajoutez le chocolat/beurre fondus.

21. Incorporez ensuite la farine, puis les pépites de chocolat et les noix de pécan hachées.

22. Versez la pâte dans un moule sur 1cm d'épaisseur environ.

23. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 10 à 15 minutes.

24. Ensuite, laissez le brownie refroidir, puis démoulez-le et coupez-le en bandes un peu plus étroites et courtes que les éclairs.

25. Montage : Fouettez la ganache jusqu'à obtenir une texture de chantilly.

26. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille saint-honoré (ou celle de votre choix).

27. Coupez le dessus des éclairs dans la longueur.

28. Garnissez avec de la crème pâtissière, puis une bande de brownie.

29. Ensuite, pochez la ganache montée dessus et décorez avec des petits morceaux de brownie et de noix de pécan.

30. Et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com