

ECLAIRS

Robert Guyot le 27/09/23



Temps de préparation : 1 h

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES :

*Pâte à choux

- 50 cl d'eau
- 250 g de beurre
- 8 œufs
- 10 g de sel
- 20 g de sucre
- 300 g de farine (T45)

* Crème pâtissière

- 100 g de farine ou poudre à crème (ou maïzena)
- 200 g de sucre
- 2 à 4 œufs
- 1 litre de lait

Préparation de la pâte à choux :

Les choux peuvent se congeler cuits mais non garnis.

Tamiser la farine (idem pour la génoise, les petits gâteaux).

Faire préchauffer le four à 230°.

Dès ébullition de l'eau avec le beurre, le sel et le sucre, verser toute la farine (hors du feu), bien mélanger à la cuillère en bois, remettre sur le feu et tourner, dessécher puis mettre dans le bol.

Mélanger et utiliser la feuille du robot (vitesse 2).

Adapter le nombre d'œufs selon la texture de la pâte.

Verser les œufs tout doucement et tourner.

Si la pâte est trop sèche, il n'y a pas assez d'œufs.

Cela doit ressembler à une langue.

Mettre la pâte dans une poche à douille et tracer des « rectangles » arrondis.

Mélanger l'œuf (*mettre une pincée de sel ce qui permet de liquéfier le blanc d'œuf*) et badigeonner au pinceau sur les éclairs.

Avec une fourchette (à l'envers) tracer des traits.

Mettre dans le four, environ 20 min (entrouvert).

Au bout de 10 min, tourner la plaque.

Avec le reste de la pâte, on peut faire des choux, il faut croiser des traits dessus à la fourchette.



Préparation de la crème pâtissière :

Mélanger la poudre à crème, le sucre (rendre homogène) puis mettre 1 goutte de lait froid.

Continuer à mélanger (*la texture est jaune si c'est de la poudre à crème*)

Ajouter les œufs entiers.

Faire bouillir le lait.

Rajouter la crème, mélanger et mettre dans un récipient froid.

Assemblage :

Ouvrir les éclairs sur la partie du haut.

Les garnir de crème pâtissière puis recouvrir du nappage selon le parfum de la crème (blanc pour crème à la vanille, ou café ou chocolat).

Pour les choux, il est préférable de les percer sur le côté afin que le contenu ne colle pas sur l'assiette.

