

ÉCLAIRS & PARIS-BREST

POUR 10 PIÈCES

L'éclair est un chou allongé, garni de crème et recouvert d'un glaçage brillant. Le Paris-Brest, en forme de couronne, cache une généreuse crème pralinée. Deux grands classiques français, aussi beaux que gourmands.



INGRÉDIENTS

Pâte à choux

2 oeufs
72g eau
72g lait
50g beurre
75g farine
Pincée de sel

Crème pâtissière

125g lait
1 jaune oeuf
30g sucre
12g maïzena
30g de beurre

Crèmeux chocolat

220g crème
1 oeuf
12g sucre
60g chocolat noir

Mousseline

220g pâtissière
40g praliné
30g beurre mou

Glaçage

15g crème
8g huile neutre
75g chocolat noir

Praliné

75g noisettes
25g amandes
100g sucre



Téléchargez la recette
ENG • PT • FR

PROCÉDÉ

1 Praliné

Faire torrifier les noix au four pendant 10min à 180°C. Verser le sucre dans une casserole et le faire chauffer sans remuer jusqu'à obtenir un caramel brun doré. Verser le caramel sur les noix et laisser refroidir. Casser en morceau et mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné bien onctueux.

3 Crèmeux chocolat

Faire fondre partiellement le chocolat. Mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mettre la crème à chauffer. Une fois chaud, mélanger un peu dans le mélange sucre/oeufs puis le tout dans la casserole et remuer avec une spatule jusqu'à légèrement épaississement, le mélange doit couvrir la spatule (environ 83°C). Verser sur le chocolat puis fouetter en partant du centre jusqu'aux extrémités, filmer au contact puis mettre au frais.

6 Mousseline

Mélanger au robot la crème pâtissière avec le praliné. Ajouter le beurre mou et battre jusqu'à une consistance crémeuse. Préparer une poche à douille avec une douille n°XX et la remplir de mousseline.

7 Remplissage

Faire 3 trous au-dessous des éclairs. Fouetter le crèmeux pour le rendre plus souple. Préparer une poche à douille avec une douille n°XX et la remplir du crèmeux. Garnir les éclairs en commençant par les trous extérieurs et finissant par le trou central. L'éclair doit être plus lourd. Couper les Paris-Brest en 2. Garnir le bas de praliné, puis pocher de la mousseline en cercle. Poser le chapeau dessus.

2 Crème pâtissière

Mettre le lait et le sucre à chauffer. Mélanger les jaunes d'oeufs avec la maïzena. Quand le lait est chaud, mélanger un peu dans le mélange Maïzena/oeufs puis mettre dans la casserole et fouetter jusqu'à épaississement avec un début de bouillonnement. Débarrasser dans un bol contenant le beurre, mélanger, filmer au contact et réserver au frais. Sortir le beurre pour la mousseline et le laisser ramollir à l'air ambiant.

4 Pâte à choux

Mettre à chauffer le lait, l'eau, le beurre et le sel. Quand ça bout, ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien sécher et qu'elle ne colle plus aux parois. Laisser refroidir un peu. Ajouter les oeufs un par un jusqu'à ce que la pâte est la bonne consistance, souple mais ferme à la fois.

5 Pochage

Pré-chauffer le four à 175°C. Préparer une poche à douille avec une douille n°XX. Remplir la poche avec la pâte à choux. Sur une plaque couverte d'une feuille sulfurisée, pocher les éclairs et les Paris-Brest. Mettre au four pendant 20min, ouvrir légèrement le four et refermer puis laisser au four 15min. Sortir du four et laisser refroidir.

8 Glaçage

Faire chauffer la crème. Faire fondre le chocolat doucement. Hors du feu, ajouter le crème chaude puis l'huile en mélangeant à la spatule délicatement. Tremper le haut de l'éclair dans le glaçage puis lisser avec le doigt. Laisser figer 10-15min.