

L'Éclair au Chocolat de Christophe Adam

12 personnes - préparation 1h30 - repos 12h - cuisson 35min

INGRÉDIENTS :

Pour le craquelin :

100g de beurre
125g de farine
125g de cassonade

Pour la crème pâtissière au chocolat :

500g de lait
125g de sucre semoule
100g de jaunes d'oeufs
15g de fécule de maïs
15g de farine T55
150g de chocolat de couverture
100g de beurre

Pour la pâte à choux :

90g d'eau
90g de lait
3g de sucre
3g de sel
80g de beurre
9g de farine
170g d'oeufs

Pour la pâte d'amandes au chocolat :

38g de poudre de cacao
250g de pâte d'amandes
19g de sirop à 30°C
QS de fécule

Pour la finition :

QS de nappage neutre
250g de grué de cacao
2g de poudre or

RECETTE :

Le Craquelin :

Mélangez tous les ingrédients.

Étalez finement au rouleau sur une feuille le plus régulièrement possible. Posez ensuite une seconde feuille et continuez d'étaler bien régulièrement jusqu'à obtention d'une épaisseur de 2 à 3mm

Détaillez en rectangles de 14x2cm comme sur la photo.

Reposer au congélateur une nuit minimum. Vous pourrez conserver au congélateur l'excédent de craquelin qui ne sera pas utilisé pour une future recette.

La Crème pâtissière au Chocolat :

Portez à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Dans un cul de poule, blanchissez les jaunes avec le sucre restant. Ajoutez ensuite les deux poudres de farine et féculé tamisées. Délayez les jaunes blanchis avec un tiers du lait chaud, puis versez les jaunes dans la casserole tout en mélangeant au fouet.

Faites cuire l'ensemble jusqu'à ébullition pendant 2 à 3min sans cesser de fouetter énergiquement jusqu'à épaississement de la crème.

Hors du feu, ajoutez le chocolat et fouettez.

Ajoutez le beurre en morceaux et continuez de fouetter. La préparation doit être lisse et homogène.

Débarrassez en bac, filmez en contact et laissez refroidir. Plus la crème sera étalée finement, plus le refroidissement sera rapide.

La Pâte à Choux :

Portez à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ajoutez la farine hors du feu et mélangez l'ensemble.

Dessécher sur feu vif.

Débarrassez dans une cuve et incorporez les oeufs progressivement en mélangeant au robot muni de l'outil feuille.

Dressez la pâte à choux sur 15cm avec une douille cannelée.

Posez le craquelin tout juste sorti du congélateur sur leclair.

Enfournez pour 30 à 35min à 160°C.

La Pâte d'Amandes au Chocolat :

Mélangez la poudre de cacao avec la pâte d'amandes de préférence avec le crochet du robot. Versez le sirop à 30°C tiède puis mélangez pour que l'ensemble soit lisse et homogène.

Étalez au rouleau entre 2 feuilles de Silpat ou papier sulfurisé sur 1,2mm d'épaisseur.

Découpez à la taille de l'éclair (14,5 x 3,5cm avec bords arrondis) et conservez au réfrigérateur.

Le Montage et la Finition :

Garnissez les éclairs par dessous avec une poche à douille en faisant 4 trous avec une pointe de douille. Il faut mettre environ 80g de crème par éclair.

Retournez les éclairs et posez l'abaisse de pâte d'amandes préalablement enduite de nappage dessous pour coller. Repassez une couche de nappage sur le dessus pour faire briller.

Mélangez le grué et la poudre d'or. Étalez dans un plat dans lequel vous déposez leclair sur le côté comme sur la photo.

Recette complète et astuces sur le site:

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/recette-eclair-chocolat-christophe-adam>