

Eclairs au chocolat

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 12 eclairs) :

Pour la crème :

- 2 cuillères à soupe de farine
- 30 cl de lait
- 50 g de beurre
- 210 g de chocolat noir
- 1 oeuf
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 jaunes d'oeufs

Pour la pâte à choux :

- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 4 oeufs

- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'oeuf
- huile

Préparation de la recette :

Pour la pâte à choux:

- Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7).
- Mélanger sel, sucre, beurre et eau dans une casserole, et faire bouillir.
- Intégrer la farine, et remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte. La travailler jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme.
- Intégrer 4 oeufs, un à un en veillant à bien mélanger entre chaque œuf.
- Travailler la pâte afin de la rendre ferme et remplir les empreintes du moule avec.
- Badigeonner avec le jaune d'œuf pour que la pâte soit dorée à la cuisson.
- Faire cuire 25 min à four chaud et laisser reposer 10 min, four éteint, pour éviter que les choux ou les éclairs ne dégonflent.

Pour la crème:

- Faire fondre 60 g de chocolat cassé en morceaux dans le lait, à feu doux.
- Dans un bol, fouetter l'œuf, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- Ajouter la farine et verser dans le lait chocolaté. Faire épaissir sans cesser de remuer.
- Hors du feu, intégrer 20 g de beurre. Laisser refroidir.
- Garnir de cette crème les éclairs à l'aide de la douille spéciale fourrage et faire fondre au bain-marie le reste du chocolat et du beurre.
- Napper le dessus des éclairs. Laisser durcir le glaçage avant de déguster.
- Placer les éclairs dans les caissettes avant de servir.

Eclairs à la mangue

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 12 eclairs) :

Pour la pâte à choux :

- 125 g de farine
- 20 cl d'eau
- 70 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée sel

Pour la crème à la mangue :

- 1 feuille de gélatine
- 15 cl de mangue mixée
- 1 cuillère à café de jus citron
- 10 cl de crème fraîche
- 30 g de sucre glace

Pour le glaçage :

- 120 g de sucre glace
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café de jus de citron

Préparation de la recette :

Pour la pâte à choux:

- Faire chauffer l'eau, le beurre et le sucre.
- Hors du feu, ajouter la farine. Remettre sur le feu, mélanger énergiquement avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
- Laisser refroidir.
- Ajouter les œufs un à un. Réaliser des éclairs avec une poche à douille en remplissant les empreintes du moule silicone
- Cuire 20 minutes à 200°C (thermostat 6-7).

Crème à la mangue :

- Plonger la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer la mangue et le jus de citron. Ajouter la gélatine ramollie. Laisser reposer au réfrigérateur. Fouetter ensemble la crème et le sucre glace. Incorporer cette préparation à la purée de mangue. Réserver.

Glaçage :

- Mélanger le sucre glace, le beurre ramolli, le gingembre et le jus de citron avec 2 cuillères à café d'eau bouillante. Réserver ensuite au réfrigérateur.

Dressage :

- Garnir les éclairs avec la poche à douille et tapisser de glaçage.
- Placer les éclairs dans les caissettes avant de servir.

Mini éclairs au saumon fumé

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 12 eclairs) :

- pâte à choux (à faire ou prête à l'emploi)
- fromage blanc à 40 %
- saumon fumé
- aneth
- jus de citron
- sel, poivre

Préparation de la recette :

- Préparer la pâte à choux.
- Remplir les empreintes du moule silicone avec la pâte à l'aide de la poche à douille et faire cuire 20 minutes à 200°C.
- Mélanger du fromage blanc, du saumon en dés, du citron à votre goût, assaisonner et goûter.
- Couper les éclairs en deux et les farcir de la préparation au fromage blanc à l'aide de la douille spécial fourrage. Remettre le couvercle et mettre au frais avant de servir en apéro ou en entrée
- Placer les éclairs dans les caissettes avant de servir.

Eclairs au café

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 12 eclairs) :

Pour la pâte à choux :

- 1/4 l d'eau
- 12 g de sucre
- 65 g de beurre
- 125 g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

- 3/4 l de lait
- 4 jaunes d'œuf
- 150 g de sucre
- 60 g de Maïzena
- 1 cuillère à soupe d'extrait de café

Pour la dorure et garniture :

- 200 g de fondant
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de café

Préparation de la recette :

Pâte à choux :

- Faire bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
- Hors du feu, verser d'un coup toute la farine, puis ajouter 3 œufs un par un en mélangeant énergiquement, sur feu très doux, jusqu'à ce que la pâte n'attache plus au fond de la casserole.
- Remplir les empreintes du moule à l'aide de la poche à douille. Badigeonner d'œuf battu avec 1 cuillère à soupe d'eau ; puis strier le dessus avec une fourchette.
- Laisser cuire 20 mn environ.

Crème pâtissière :

- Faire bouillir le lait.
- Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et la Maïzena ; puis, verser dessus le lait bouillant en mélangeant.
- Remettre sur feu doux et mélanger jusqu'à épaississement.
- Ajouter l'extrait de café.
- Avec l'aide de la poche à douille, garnir les éclairs avec la crème.
- Faire chauffer le fondant. Quand il est bien chaud, ajouter l'extrait de café et glacer les éclairs.
- Mettre au frais. Placer les éclairs dans les caissettes avant de servir.

Eclair au spéculoos

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 12 eclairs) :

Pour la crème pâtissière :

- 50 cl de lait
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 4 gâteaux spéculoos

Pour le glaçage :

- 200 g de sucre glace
- 4 cuillères à soupe d'eau chaude
- 3 gâteaux spéculoos

+ pâte à chou (à faire ou prête à l'emploi)

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
- Avec votre pâte à chou et à l'aide d'une poche à douille, remplir les empreintes du moule silicone. Faire cuire environ 25 min.

Préparation de la crème pâtissière :

- Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre. Batta au fouet jusqu'à que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine et bien mélanger avec le mélange sucre/œufs.
- Mettre à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min) rajouter le mélange œufs/farine/sucre/lait.
- Mettre 4 gâteaux spéculoos dans un sac de congélation ou un torchon et les écraser à l'aide du manche d'un couteau jusqu'à ce qu'il n'y ait que des miettes. Verser ensuite dans la casserole avec la préparation.
- Mélanger au fouet jusqu'à ébullition tout en baissant le feu au fur et à mesure.
- A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson.
- Laisser refroidir la crème, ne surtout pas remplir les éclairs avec la crème chaude !
- Une fois la crème refroidie, la mettre dans une poche à douille, faire un petit trou sur le coté de l'éclair et le remplir à l'aide de la douille spécial fourrage.

Préparation du glaçage :

- Mettre le sucre glace avec l'eau chaude dans un petit bol et remuer à l'aide d'une cuillère à soupe pendant quelques secondes, écraser les spéculoos par le même procédé qu'auparavant et les ajouter dans le mélange sucre/eau, bien mélanger
- Glacer les éclaires grâce à ce mélange
- Mettre au frais et placer les éclairs dans les caissettes avant de servir.

Eclairs aux foies de volaille

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 12 eclairs) :

Pour la pâte à choux :

- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 75 g de farine
- 1/4 de litre d'eau
- 1 pointe de muscade
- sel

Pour la farce :

- 500 g de foies de volaille
- 130 g d'oignons
- 10 cl de crème fraîche
- mayonnaise
- quelques noix ou noisettes
- 50 g de beurre
- quelques feuilles de laitue
- sel et poivre

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à thermostat 5.
- Faire bouillir l'eau salée avec le beurre et la muscade, puis y ajouter la farine et tourner pour rendre le mélange homogène.
- Lorsque la pâte se détache des parois du récipient, retirer du feu et continuer à remuer afin de dessécher la pâte. Y ajouter les œufs, l'un après l'autre, en remuant bien.
- Remplir les empreintes du moule silicone à l'aide de la poche à douille.
- Faire cuire au four 40 min.
- Faire fondre les oignons émincés dans le beurre, ajouter les foies hachés, saler et poivrer. Rajouter la crème fraîche, hors du feu.
- Couper les éclairs en 2 dans le sens de la longueur, les garnir avec la farce à l'aide de la poche à douille, les poser sur une feuille de salade. Décorer d'une noix ou noisette.
- Servir avec la mayonnaise.
- Placer les éclairs dans les caissettes avant de servir.



Patiss'box[®]
LES RECETTES



Les recettes

LES ÉCLAIRS