

Éclair au chocolat

- Les meilleurs éclairs au chocolat au monde!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
45 MIN

TEMPS TOTAL
1H

PORTIONS
13

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1/3 de tasse (70 grammes) de beurre
- 1 tasse et 1/4 (150 grammes) de farine
- 4 œufs
- une pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

- 350 ml de lait
- 3 cuillères à soupe et demi de fécule de maïs
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/3 de tasse (70 grammes) de beurre
- 3/4 de tasse (190 ml) de crème à fouetter
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Pour le glaçage au chocolat :

- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat
- 1/2 tasse (125 ml) de crème à fouetter

Préparation :

Préparer la pâte :

1. Dans un chaudron, combinez l'eau et le sel. Porter à ébullition.
2. Ajouter le beurre et mélanger. Ajoutez la farine et fouettez vigoureusement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3. Réduire le feu et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Environ 1 à 2 minutes.
4. Retirer du feu et ajouter un œuf à la fois en fouettant jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
5. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
6. Mettre le mélange dans un grand sac ziplock et couper un coin.
7. Presser le mélange pour faire des éclairs d'environ 4 pouces de long. Espacez-les d'au moins 1 pouce.
8. Faire cuire pendant 15 minutes.
9. Réduire la température à 340 °F (170 °C) et faire cuire pour un autre 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Laissez reposer.

Préparer la crème :

1. Dissoudre la fécule de maïs dans 4 cuillères à soupe de lait.
2. Mettre le reste du lait et 1/4 de tasse de sucre dans un chaudron. Porter à ébullition.
3. Lorsque ça commence à bouillir, ajoutez la fécule de maïs et fouettez jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement intégrée.
4. Laissez chauffer un peu et retirer du feu.
5. Avec votre batteur électrique, battre le beurre, le restant de sucre et l'extrait de vanille en crème.
6. Combinez les deux mélanges. Laisser refroidir au réfrigérateur.
7. Battre la crème à fouetter jusqu'à ce que des pics se forment.
8. Ajouter la crème fouettée au mélange.
9. Avec la pointe d'un couteau, faites trois incisions en X dans vos éclairs et ajoutez le mélange de crème pâtissière à l'intérieur par ces ouvertures.



Pour le glaçage au chocolat :

1. Faites fondre les pépites de chocolat avec la crème dans un plat allant au micro-ondes.
2. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Laissez refroidir et étendre sur les éclairs.
4. Bon appétit!

“ Ça va se manger vite comme l'éclair tellement que ces petites pâtisseries sont délicieuses...”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)