



Éclairs à la crème de mascarpone, glace au chocolat

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Pâte à éclairs:

- 1/2 tasse d' eau + 1 c. à tab (15 ml)
- 1/2 tasse de lait
- 1/3 tasse de beurre non salé
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de farine
- 5 oeufs

Garniture au mascarpone:

- 1 gousse de vanille ou 1 c. à thé (5 ml) d' essence de vanille
- 1 tasse de crème à 35%
- 1 tasse de mascarpone
- 1/3 tasse de sucre

Glace au chocolat:

- 4 oz de chocolat mi-amer haché
- 1/4 tasse de beurre non salé
- 4 cuillères à thé de sirop de maïs

PRÉPARATION

Préparation de la pâte

1. Dans une casserole, mélanger 1/2 t (125 ml) de l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel et porter à ébullition. Retirer la casserole du feu. Ajouter la farine en une seule fois, en brassant vigoureusement à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à ce que la préparation forme une boule. Remettre la

Préparation	1 heure & 30 minutes
Cuisson	25 minutes
Portion(s)	15 portions

casserole sur la cuisinière et cuire, en brassant, pendant 1 minute. Mettre la pâte dans un bol. À l'aide d'un batteur électrique, battre la pâte de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait légèrement refroidi. Ajouter 4 des oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante.

2. Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'un embout rond de 3/4 po (2 cm). Sur des plaques de cuisson tapissées de papier-parchemin, presser la pâte en 15 lanières de 4 po (10 cm) de longueur et de 1 po (2,5 cm) de largeur, en les espaçant d'environ 1 po (2,5 cm). Dans un petit bol, fouetter l'oeuf restant avec le reste de l'eau. Badigeonner le dessus des éclairs de ce mélange. Faire des stries sur le dessus des éclairs avec la pointe d'une fourchette.

3. Cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les éclairs soient gonflés et dorés (intervertir et tourner les plaques à la mi-cuisson). Éteindre le four et laisser reposer les éclairs dans le four pendant 15 minutes pour les sécher. Déposer les éclairs sur une grille et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les éclairs à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante. Pour leur redonner leur croustillant, les mettre au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 5 minutes. Laisser refroidir avant de les garnir.)

Préparation de la garniture

4. Entre-temps, à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, couper la gousse de vanille en deux sur la longueur. Avec la pointe du couteau, racler les graines à l'intérieur des deux demi-gousses (réserver les gousses pour un usage ultérieur). Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème, le mascarpone, le sucre et les graines de vanille (ou l'essence de vanille) jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes. Réserver la garniture au réfrigérateur.

Préparation de la glace

5. Dans un bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole contenant de l'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat, le beurre et le sirop de maïs, en brassant, jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Retirer la casserole du feu (laisser le bol sur la casserole d'eau pour garder la glace chaude).

Montage des éclairs

6. À l'aide d'une brochette de bois, percer chaque éclair à chaque extrémité de manière à former un canal à l'intérieur. À l'aide de la poche à douille munie d'un petit embout, remplir les éclairs de la garniture réservée. Tremper le dessus des éclairs dans la glace au chocolat. Laisser reposer pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait pris. (Vous pouvez préparer les éclairs à l'avance et les mettre au réfrigérateur. Ils se conserveront jusqu'au lendemain.)

D'autres suggestions de garnitures:

Garniture au dulce de leche

Garniture à la crème de citron

D'autres idées pour les glacer:

Glace au dulce de leche

Glace au chocolat blanc

Astuces:

- Pour s'assurer d'avoir de la garniture à chaque bouchée, on peut remplir les éclairs par les deux extrémités.
- On marie les garnitures et les glaces selon nos envies: glace chocolat + dulce de leche, glace au chocolat blanc + citron, glace dulce de leche + crème de mascarpone, on choisit le duo qui nous plaît!
- On peut décorer nos éclairs de petits bonbons, de copeaux de chocolat, de petits caramels mous hachés, de noix de coco grillée, de noix hachées, de mini-brisures de chocolat, etc.