

La Maisonnette de Barbichounette

Eclairs au chocolat façon Ladurée

il faut:

pour la pâte à choux:

- ✓ 120 g de farine type 45,
- ✓ 100 g de lait entier,
- ✓ 100 g d'eau,
- ✓ 10 g de sucre,
- ✓ 1 pincée de sel,
- ✓ 80 g de beurre,
- ✓ 4 oeufs entiers.

Mettez dans le bol l'eau, le lait, le sel, le sucre et la beurre.

Programmez **5 mn/ vit 1 / 90°C**.

Ajoutez la farine.

Programmez **1mn30/ vit 3**.

Vérifiez l'aspect de votre pâte qui doit faire comme du sable.

Fermez votre bol et passez sous l'eau très froide les parois.

Faites attention de ne pas faire rentrer de l'eau.

Lorsque c'est froid, programmez sur **vit 5** et ajoutez les oeufs les uns après les autres.

Vous devez avoir une pâte avec un aspect «satiné».

Débarrassez dans une poche à douille.

Dressez des bâtons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour environ 8 à 10 mn.

Ouvrez alors la porte de quelques millimètres (2 à 3).

Laissez cuire encore une vingtaine de mn.

Au bout de ce temps, sortez vos éclairs et laissez refroidir.

Crème pâtissière:

- ❖ 1 c à café rase de vanille en poudre,
- ❖ 400 g de lait entier,
- ❖ 4 jaunes d'oeuf,
- ❖ 80 g de sucre semoule,
- ❖ 30 g de Maizéna,
- ❖ 25 g de beurre.

Mettez tous les ingrédients dans le bol et programmez **7mn / vit 4/ 90°C**.

Vérifiez la consistance.

Lorsqu'elle est froide, remplissez une poche à douille.

Garnissez chaque coque.

Fondant au chocolat:

- ✓ 200 g de fondant pâtissier,
- ✓ 70 g de chocolat à 70 % de cacao,
- ✓ 3 c à café d'eau,
- ✓ 60 g de sucre.

Dans une première casserole, faites fondre le fondant. Attention, c'est très fragile à la chaleur.

Lorsqu'il est fondu ajoutez le chocolat que vous aurez haché. Remuez.

Dans une deuxième, mettez le sucre et l'eau. Faites chauffer jusqu'aux petits bouillons.

Ajoutez dans la première casserole.

Trempez les éclairs dans le fondant.

Laissez sécher.

Recette de Barbichounette

<http://www.lamaisonnettedebarbichounette.fr>

mailto : blogdebarbichounette@gmail.com