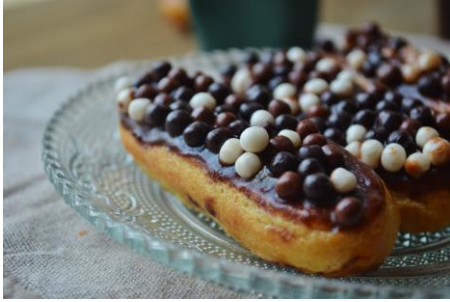


Mini éclairs chocolat-croc'



Pour le quatre heures je vous propose de trèèèès gourmands éclairs au chocolat et avec un dessus super croquant grâce à des petites billes croquantes aux trois chocolats ! C'est gourmand et ultra régressif ! J'ai fait ces éclairs à la demande de l'ami à ma soeur qui avait vu des éclairs avec ces petites billes en boulangerie. Il était vraiment ravié quand il a vu que je lui avais fait peu de temps après qu'il m'en avait parlé ! Je peux vous dire que ces éclairs n'ont pas fait long feu surtout quand les éclairs sont en version mini !

Pour une dizaine de mini éclairs

Ingédients:

Pour la pâte à choux:

80ml de lait
80ml d'eau
70g de beurre
1 grosse pincée de sel (soit 2g)
10g de sucre
100g de farine
2 oeufs

Pour la crème pâtissière au chocolat:

325g de lait
4 jaunes d'oeufs
65g de sucre
15g de farine
15g de Maïzena
1 pincée de sel (soit 1g)
240g de ganache au chocolat (recette ci-dessous)

Pour la ganache au chocolat:

250g de crème entière
250g de chocolat noir
80g de miel
100g de beurre

1c. à soupe de cacao

Pour décorer:

Billes croc's aux trois chocolats

Préparation:

Préparez la pâte à choux:

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Dans une casserole, mettez le lait, l'eau, le beurre coupé en dés, le sucre et le sel. Portez sur feu vif et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Portez alors à ébullition et laissez bouillir à gros bouillon 2 ou 3sec.

Retirez du feu et ajoutez la farine en une fois. Mélangez doucement au début et plus vivement ensuite, quand la pâte prend forme, jusqu'à ce qu'on ne puisse plus distinguer de la farine sèche.

Remettez sur feu vif et dessécher la pâte en mélangeant vigoureusement. Arrêtez quand elle ne colle plus du tout à la casserole ni à la spatule, cela prend environ 30sec et 1min. Laissez tiédir.

Battez les oeufs en omelette et incorporez-en petit à petit les deux tiers à la pâte. Attrapez un bon morceau de pâte et observez la texture: si elle commence par accrocher à la spatule puis tombe au bout de quelques secondes en formant une pointe, elle est prête; si elle n'accroche pas du tout à la spatule ou si elle n'en tombe pas, continuez d'incorporer des oeufs.

Garnissez une poche munie d'une douille unie de 20mm. Positionnez la poche à 45°C par rapport à la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et poussez la pâte tout en déplaçant la poche d'un geste franc pour donner à l'éclair une forme bien droite. Lorsque l'éclair mesure environ 7cm de long, coupez la pâte à l'aide d'un couteau à lame lisse. Lissez au doigt ou au couteau avec de l'eau.

Enfournez les mini éclairs pour environ 50-55min. 5-10min avant la fin de la cuisson entre-ouvrez la porte du four de façon à faire échapper l'humidité du four et que les éclairs puissent sécher.

Préparez la crème pâtissière au chocolat:

Fouettez énergiquement les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre et le sel, puis incorporez la farine et la Maïzena.

Versez le lait dans une casserole, ajoutez le reste de sucre et portez sur feu vif. Retirez du feu au premier frémissement.

Versez une louche de lait sur le mélange aux jaunes d'oeufs et fouettez. Transférez l'ensemble dans la casserole et mélangez vigoureusement jusqu'à ce qu'il soit homogène, puis remettez sur le feu et portez à ébullition sans cesser de fouetter. Lorsque la crème épaissit et l'ébullition est atteinte, laissez bouillir 1 à 2min puis retirez du feu.

Transférez la crème dans un saladier et réservez à température ambiante.

Réalisez ensuite la ganache au chocolat qui servira à parfumer la crème pâtissière et à glacer vos mini éclairs:

Mettez dans un saladier le chocolat noir haché, le beurre coupé en dés et le miel.

Faites frémir la crème dans une casserole et versez-la dans le récipient contenant le chocolat puis mettez au four à micro-ondes et faites chauffer 1min. Ajoutez le cacao et mélangez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et lisse.

Ajoutez à la crème pâtissière 240g de ganache, mélangez bien et entreposez le reste de ganache au frais de façon à ce qu'elle se raffermisse.

Couvrez d'un film alimentaire la crème pâtissière à même la préparation pour éviter la formation d'une croûte et réfrigérez dès qu'elle est tiède.

Préparez le montage:

Percez le fond des éclairs de deux trous. Garnissez de crème pâtissière une poche munie d'une douille unie de 8mm.

Commencez à remplir les éclairs par l'une des extrémités; lorsque le côté de l'éclair commence à être lourd, continuez à garnir en passant par l'autre extrémité. Arrêtez quand la crème ressort par les deux trous et que les éclairs sont bien lourds. Raclez-les contre le bord d'un bol pour retirer l'excédent de crème.

Versez les billes choc's aux trois chocolat dans une assiette creuse.

Sortez la ganache au chocolat du réfrigérateur. Plongez le sommet des éclairs dedans et lissez la surface. Trempez les éclairs côté glaçage dans l'assiette creuse de façon à y coller les billes.

Déposez les éclairs au fur et à mesure dans une assiette et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.