

Eclairs au café



Enfin j'ai réussi à faire de beaux et très bons éclairs dodus comme chez le boulanger !!! Et depuis le temps que je devais de nouveau retenter une recette d'éclairs ! Je suis vraiment ravie d'avoir réussi, la recette est vraiment super et si vous aussi vous avez eu plusieurs fois des ratés en éclairs je vous conseille très fortement cette recette ! Ces éclairs au café sont juste troooooop bons ! Tout le monde chez s'est vraiment régalé et franchement ils étaient pareil que ceux du pâtisseries !

Pour 6 à 8 éclairs

Ingrédients:

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 café:

410ml de lait entier

5 jaunes d'oeufs

80g de sucre

20g de farine

20g de Maïzena

1 grosse pincée de sel (soit 2g)

3 ou 4c. à café d'extrait de café

Pour le glaçage au café:

200g de fondant blanc

2 ou 3c. à soupe d'extrait de café

Préparation:

Préparez la crème pâtissière au café:

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

Une fois la crème refroidie, incorporez l'extrait de café et fouettez vivement pour rendre la crème pâtissière bien homogène.

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 14cm de long, coupez la pâte à l'aide d'un couteau à lame lisse. Lissez au doigt ou au couteau avec de l'oeuf battu ou bien avec de l'eau.

Enfournez les éclairs pour 55min.

Préparez le montage:

Percez le fond des éclairs de trois 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 la crème apparaît dans le trou central, continuez à garnir en passant par l'autre extrémité. Arrêtez quand la crème ressort par les deux autres trous et que les éclairs sont bien lourds. Raclez-les contre le bord d'un bol pour retirer l'excédent de crème.

Préparez le glaçage au café:

Sur feu très doux, faites tiédir le fondant avec quelques gouttes d'eau, en mélangeant. Lorsqu'il est à environ 35°C, ajoutez l'extrait de café. Complétez avec de l'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte qui retombe de la spatule sans s'incorporer aussitôt au reste de fondant.

Plongez dans le glaçage la face supérieur d'un éclair, tenez-le vertical et passez un doigt dessus pour faire tomber l'excédent de glaçage. Passez le doigt sur le contour du glaçage pour avoir un bord bien net. Glacez les autres éclairs de la même façon, en prenant soin de bien mélanger le fondant avant chaque utilisation.

Déposez une pépite de chocolat au lait sur une extrémité de chaque éclair.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.