

Éclair, crémeux de caramel au beurre salé

Recette pour 4 personnes



Description

Éclairs garnis d'une crème onctueuse au caramel et beurre salé.

L'astuce du chef

Assurez-vous de bien dessécher votre pâte à choux, baissez le four et laissez-la 5 minutes de plus si nécessaire.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 120 Gr Eau
- 120 Gr Lait
- 15 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 110 Gr Beurre
- 7 Gr Extrait de vanille
- 140 Gr Farine
- 5 Unité(s) Oeuf

Pour le crémeux de caramel au beurre salé

- 95 Gr Sucre
- 270 Ml Lait
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 20 Gr Féculé de maïs
- 110 Gr Beurre
- 1 Gr Fleur de maldone
- 1 Feuille(s) Gélatine

Pour la Chantilly Ivoire

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 80 Gr Chocolat blanc
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 24 Perles Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Préparation pour les éclairs

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole, ensuite versez le mélange dans un batteur, incorporez les œufs un à un. À l'aide d'une poche à pâtisserie, dressez des éclairs de 8-10 cm sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettez les éclairs dans le four, baissez la température à 350°F et cuire les éclairs jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Préparation pour le crémeux de caramel au beurre salé

Réalisez un caramel à sec : faites chauffer le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée dans une autre casserole et versez-le petit à petit sur le caramel pour le décuire.

Mélangez les jaunes et la fécule. Versez le lait-caramel chaud sur le mélange de jaunes-fécule, puis reversez dans la casserole et portez le tout à ébullition durant 2 minutes sans cesser de fouetter jusqu'à obtenir la texture d'une pâtissière.

Ajoutez la gélatine essorée. Laissez la température de la préparation redescendre à 40°C puis ajoutez le sel et le beurre en plusieurs fois à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réservez la crème dans le frigo, recouverte d'un film alimentaire à même la crème.

Préparation pour la chantilly Ivoire

Faites bouillir la moitié de votre crème avec la gousse de vanille grattée, puis versez-la sur votre chocolat blanc. Mélangez délicatement. Une fois le chocolat complètement fondu, ajoutez le reste de votre crème froide. Mélangez bien à nouveau, puis retirez la gousse.

Idéalement, réservez cette crème chocolatée une nuit au frigo. Ensuite, montez la crème comme une chantilly.

Pour le montage

Coupez le chapeau de vos éclairs, remplissez le fond avec votre crémeux de caramel au beurre salé. À l'aide d'une douille à St-Honoré, dessus, réalisez de jolis virages avec la crème chantilly Ivoire. Finalisez en déposant joliment des perles de chocolat Barry sur la chantilly.

Bon appétit!