

Starfrit : Éclair à la crème, céréales au lait chocolaté, chocolat râpé

Recette pour 4 personnes



Description

Une autre variante de la pâte à choux est la recette d'éclair. Variation au chocolat pour cette recette accompagnée de chocolat râpé.

Grâce à votre râpe **Starfrit**

<https://www.starfrit.com/fr/rape-rotative-easy-grater>

L'astuce du chef

ATTENTION : Assurez-vous d'une ébullition d'au moins une minute de la crème pâtissière en fouettant continuellement.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 0.50 Tasse(s) Eau
- 0.50 Tasse(s) Lait
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à thé Sel
- 0.50 Tasse(s) Beurre
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1.50 Tasse(s) Farine
- 5 Unité(s) Oeuf

Pour la crème pâtissière au chocolat

- 2.50 Tasse(s) Lait
- 2 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 8 Unité(s) Jaune d'œuf
- 0.75 Tasse(s) Sucre
- 4 Cuil. à soupe Féculé de maïs
- 4 Cuil. à soupe Beurre
- 1.50 Tasse(s) Chocolat noir
- 0.50 Tasse(s) Chocolat gianduja

Chocolat râpé

- 1.50 Tasse(s) Chocolat noir
- 3 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **20 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 12 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 la crème pâtissière

Dans une casserole, chauffez le lait avec une petite partie du sucre et les gousses de vanille grattées. Dans un bol, fouettez énergiquement le restant du sucre et les jaunes. Ajoutez la fécule et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajoutez le lait chaud graduellement en fouettant. Remettez dans la casserole et portez à ébullition à feu moyen en fouettant constamment. Retirez du feu et ajoutez le beurre et les chocolats et mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien fondu.

Pour le dressage

Décapotez les éclairs sur leur longueur, puis à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, remplissez l'éclair avec la crème pâtissière.

Utilisez la râpe **Starfrit** <https://www.starfrit.com/fr/rape-rotative-easy-grater>

Passez le chocolat dans la râpe, recouvrez la crème chocolat du chocolat râpé.

Finalisez en saupoudrant doucement de sucre à glacer.

Bon appétit!