

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Ingrédients:

La Pâte à choux

1/4 l d'eau
1 pincée de sel
160 g de farine

90 g de beurre
1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
4 oeufs

La Crème pâtissière

1/2 l de lait
75 g de chocolat
60 g de sucre en poudre
10 feuilles de gélatine¹

2 cuillerées à café de vanille
3 oeufs
60 g de farine

Le Glaçage

50 g de sucre glace
2 cuillerées à soupe d'eau
1 cuillerée à café de vanille
150 g de chocolat à fondre
45 g de beurre



Pour préparer la pâte à choux, faire bouillir l'eau salée avec le beurre coupé en morceaux et le sucre. Retirer du feu à l'ébullition et y verser toute la farine en remuant bien. Remettre sur le feu et battre jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirer du feu. Continuer à battre en ajoutant un par un les oeufs; battre la pâte au moins 3 minutes avant d'ajouter un autre oeuf. Placer la pâte dans une poche à douille.² Dresser des bâtonnets de 10 cm de long sur une plaque beurrée et faire cuire à four moyen environ 20-25 mn (ils devraient être bien dorés et fermes au toucher). Laisser refroidir sur une grille.

Pour préparer la crème pâtissière, faire chauffer le lait, le sucre et la farine jusqu'à ce que des bulles commencent à former sur les parois de la casserole. Battre les oeufs dans une terrine. Ajouter peu à peu le lait chaud en remuant sans cesse. Le reverser dans la casserole, et remettre sur un feu assez doux. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Enlever du feu, et ajouter la vanille et les morceaux de chocolat en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat fonde. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau tiède. Laisser refroidir.

Ouvrir les éclairs sur un côté et les remplir de crème. Préparer le glaçage: diluer le sucre glace avec très peu d'eau; le mélange doit rester épais. Faire fondre au bain-marie le chocolat avec l'eau, le beurre et la vanille. Verser le chocolat sur le sucre et bien mélanger. Glacer chaque éclair en faisant couler une cuillerée de glaçage sur la longueur de l'éclair. Pour faire 12-15 éclairs.

ACTIVITÉS

1. Quels autres parfums peut-on utiliser pour faire des éclairs?
2. Quelles autres formes peut-on créer avec la pâte à choux? Les avez-vous vues/goûtées?
3. Pourquoi est-il important de battre la pâte pendant 3 mn chaque fois qu'on ajoute un oeuf?
4. Cherchez sur Internet d'autres recettes qui utilisent la pâte à choux. Qu'est-ce qu'elles ont en commun?
5. Dessinez ou créez des illustrations de la préparation qui pourraient accompagner cette recette.

Notes

¹ Si vous ne trouvez pas de feuilles de gélatine, vous pouvez substituer un sachet de gélatine en poudre fondue dans 4-5 cuillerées à soupe d'eau bouillante. Un sachet de gélatine en poudre équivaut environ 6 feuilles de gélatine.

² Pour faire une poche à douille, couper un grand carré de freezer paper. Le côté ciré vers l'intérieur, faites un grand cône, en le fermant avec du scotch. Remplissez avec la pâte ou la crème. Pliez le haut pour le fermer et couper le bout avec des ciseaux pour faire une ouverture de la bonne taille. Selon la quantité, on peut aussi se servir d'un sachet en plastique refermable en le remplissant et en coupant un coin pour faire une ouverture.