

Eclairs au chocolat et pâte d'amarena



POUR 14 ECLAIRS

TEMPS DE PRÉPARATION 2 H 40

CUISSON 40 MIN

Ingrédients

Pâte à choux :
100 g de beurre
250 g d'eau
150 g de farine T55
4 à 5 œufs
5 g de sel

Pâte de cerise amarena et crème pâtissière :
300 g de cerises amarena *
1 l de lait
200 g de sucre
4 œufs
90 g de poudre à crème
100 g de pâte de cacao

Décoration :
500 g de fondant Grué de cacao
Sucre glace
Cerises amarena

Ustensiles Spécifique :
1 poche à douille
1 pinceau
Film alimentaire

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

- 1 Préparation de la pâte à choux :
 1. Préchauffez votre four à 180°C.
 2. Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais avec l'eau et le sel. Portez à ébullition quelques secondes.
 3. Retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez bien pour obtenir une panade homogène.
 4. Remettez rapidement sur feux doux et remuez énergiquement pour dessécher la pâte et obtenir une jolie panade.
 5. Battez les œufs dans un bol et ajoutez-les petit à petit à la pâte. Vous devez obtenir un ruban cassant et une pâte lisse et brillante.
 6. A l'aide d'une poche à douille, pochez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé la pâte à choux de la forme d'un éclair.
 7. Dorez au pinceau avec un œuf entier légèrement battu.
 8. Rayez les éclairs à l'aide d'une fourchette trempée puis enfournez à 180°C pendant 40 min.



2

Préparation de la pâte d'amarena :

1. Egouttez et mixez les cerises amarena.

3

Préparation de la crème pâtissière :

1. Chauffez le lait dans une casserole sans le faire bouillir.
2. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la poudre à crème et mélangez à nouveau. Détendez avec 1/3 du lait chaud avant de tout verser dans la casserole de lait chaud. Mélangez.
4. Faites cuire jusqu'à ébullition sans jamais vous arrêter de mélanger.
5. Versez le tout dans un récipient et filmez avec un film alimentaire. Réservez au frais.

4

Montage :

1. Réalisez 3 trous sur le dessous des éclairs avec la pointe d'un couteau. Détendez la crème pâtissière avant de garnir. Garnissez de pâte d'amarena puis de crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille en commençant par les extrémités puis en finissant par le trou du milieu. Enlevez le superflu à l'aide d'un couteau.
2. Maîtrisez le fondant et glacez vos éclairs.
3. Décorez avec des cerises amarena, du gruë de cacao et du sucre glace.

