



Eclairs au chocolat et aux fruits

Eclairs au chocolat et aux fruits (pour 8 éclairs)

Pour la pâte à choux :

- 80 g de beurre
- 125 g de farine
- 250 ml d'eau
- 3 œufs
- 1 c à c de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

- 1/2 litre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 50 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'Amaretto

Pour le glaçage au chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 2 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre

Pour les éclairs aux fruits :

- ½ litre de crème fraîche
- 1 c à s de sucre vanillé
- 2 c à s de sucre glace
- 1 mangue bien mûre
- 2 kiwis
- 1 ananas



Préparation :

- 1/ Faites préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).
- 2/ Faites chauffer dans une casserole le beurre, l'eau, le sel et le sucre. Dès que tout est fondu, versez toute la farine d'un coup et bien mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule et n'adhère à la casserole.
- 3/ Hors du feu, ajoutez les œufs entiers un à un, en mélangeant vivement jusqu'à ce que l'œuf soit bien absorbé.
- 4/ Beurrez une plaque à four. Remplissez la poche munie, d'une douille lisse, puis disposez la pâte en petites saucisses.
- 5/ Cuisez au four 20 à 25 mn. Ils doivent être bien dorés et sec à l'intérieur.
- 6/ Faites chauffer dans une casserole le lait, le sel et le sucre vanillé.
- 7/ Pendant ce temps, dans une grande terrine faites un ruban avec le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ensuite la farine, et peu à peu, le lait bouillant. Il faut mélanger vivement pour éviter les grumeaux.
- 8/ Reversez la crème dans la casserole sur feu doux, et remuez jusqu'à ce que la crème épaississe. Lorsqu'elle est à consistance, versez-la dans un plat et faites refroidir tout en la vannant.
- 9/ Lorsque la crème est refroidie, vous pouvez y ajouter une cuillère à soupe d'Amaretto ou d'une autre liqueur suivant votre goût.
- 10/ Faites fondre doucement le chocolat avec la crème, lorsqu'il est bien fondu, incorporez-y le beurre en pommade et réservez au chaud sans recuire.
- 11/ Remplissez de crème la poche à douille et remplissez les éclairs un à un, en pratiquant un trou sur le côté dessous. Si vous n'avez pas de poche à douille, couper chaque éclair en deux, garnissez de crème et remettez le couvercle.
- 12/ Trempez le dessus de chaque éclair dans le chocolat, dressez sur assiette et servez quand le chocolat a pris sur l'éclair.
- 13/ Dans une terrine, battez la crème bien froide en chantilly avec le sucre vanillé. Lorsqu'elle est à consistance, mettez-la dans une poche avec une douille cannelée et réservez au frais.
- 14/ Fendez les éclairs en deux, garnissez-les d'une couche de crème pâtissière, du mélange de fruits par-dessus et terminez avec la chantilly à la douille. Remettez le couvercle et saupoudrez de sucre glace

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_eclairs-au-chocolat-et-aux-fruits?id=8209768&emissionId=5931