

Éclair au chocolat noir et céréales au lait chocolaté |

Recette pour 12 tapas



Description

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

L'astuce du chef

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

Pour que les céréales demeurent croquantes au moment de déguster, mieux vaut réaliser cette étape au dernier moment. Pour aider à ce que le chocolat fige plus rapidement, déposez la plaque au réfrigérateur pour 5 minutes puis sortir et laisser à la température de la pièce.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 125 Gr Eau
- 125 Gr Lait
- 15 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 100 Gr Beurre
- 160 Gr Farine
- 5 Unité(s) Oeuf

Pour la crème pâtissière au chocolat

- 720 Ml Lait
- 8 Unité(s) Jaune d'œuf
- 110 Gr Sucre
- 72 Gr Fécule de maïs
- 60 Gr Beurre
- 150 Gr Chocolat noir

Pour les céréales chocolatées

- 65 Gr Céréales
- 125 Gr Chocolat au lait

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 et le beurre. 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 le chocolat et mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien fondu.

Préparation pour les céréales

Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie. Au dernier moment, versez le chocolat sur les céréales et mélangez délicatement.

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. Disposez sur le dessus des céréales chocolatées.

Bon appétit!