

Éclairs chantilly aux fraises et aux framboises, coulis de framboises



Les ingrédients pour 12 éclairs :

Pour la pâte à choux

12,5 cl d'eau

12,5 cl de lait

175 g de farine

1 pincée de sel

1 c à s de sucre en poudre

4 gros oeufs + 1 jaune pour la dorure

100 g de beurre

Des amandes effilées

Pour la chantilly :

2 sachets de sucre vanillé

40 g de sucre en poudre

40 cl de crème liquide entière

Pour la garniture :

Des fraises et des framboises

Sucre glace

Pour accompagner un coulis de framboises

Préparation des éclairs: avec les proportions vous obtiendrez 12 éclairs environ suivant leur grosseur mais il n'est pas facile de faire une pâte avec moins de quantité. De toute façon une fois les éclairs cuits, laissez les refroidir et congeler-les. Quand vous en aurez besoin il ne vous restera qu'à les mettre 2 mn environ à four chaud pour les décongeler. Je fais cela depuis des années et j'ai ainsi toujours des choux ou des éclairs en réserve pour mes recettes.

Faire chauffer l'eau et le lait dans une casserole avec le sel, le sucre et le beurre en dés. Quand l'ensemble commence à bouillir ajouter la farine d'un coup tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Faire dessécher la pâte pendant 2 mn tout en continuant à mélanger.

Hors du feu ajouter ensuite les oeufs un par un, en attendant que chaque oeuf soit bien amalgamé avant d'ajouter l'autre (je fais cette partie de la recette dans mon kitchenaid). Verser ensuite la pâte dans un saladier et laisser reposer 1/4 h.

Sur une plaque antiadhésive ou une feuille silicone faire des éclairs (soit avec une poche à douille munie d'une douille lisse de 12 mn soit en vous aidant de 2 cuillères) d'environ 15 cm de long bien séparés les uns de autres. Dorer les éclairs au pinceau avec le jaune délayé dans un peu d'eau, et mettre sur le dessus des amandes effilées.

Faire cuire en convection naturelle dans le bas du four préchauffé à 160° pendant 55 mn environ sans ouvrir la porte du four (à adapter en fonction du four et de la grosseur des éclairs). Les éclairs vont gonfler et doivent être brun clair. Il est impératif de cuire suffisamment les éclairs pour qu'ils ne retombent pas une fois sortis du four. Mais il ne faut pas non plus trop les cuire pour qu'ils ne soient pas trop secs.

Préparation de la chantilly et des éclairs :

Verser la crème liquide dans un saladier et mettre au frigo pendant 1 h. Fouetter ensuite la crème en chantilly et lui ajouter le sucre et le sucre vanillé. Réserver au frais.

Couper les fraises en tranches. Couper avec un couteau scie le chapeau des éclairs, retirer ou aplatir la pâte de l'intérieur et les fourrer avec la chantilly à l'aide d'une poche à douille cannelée. Disposer dessus des tranches de fraises intercalées avec des framboises.

Saupoudrer les chapeaux de sucre glace et les remettre sur la chantilly.

Pour le coulis de framboises, mixer des framboises avec du sucre et un peu de jus de citron (la quantité de sucre dépend de l'acidité des framboises il faut goûter). Passer le mélange obtenu à la passoire étamine pour retirer les graines et réserver.

Présenter les éclairs avec le coulis de framboises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>