

Recette issue de www.sabaton.fr

Éclairs Ardéchois



A faire une ½ journée à l'avance
 Préparation : 1 heure
 Repos : 4 heures
 Cuisson : 35 minutes environ
 Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

Ingrédients crème aux marrons :

240 g de Pâte de marrons
 200 g de crème entière liquide
 2 feuilles de gélatine

Ingrédients pâte à choux :

75 g d'eau
 75 g de lait
 75 g de beurre
 ½ cuillère à café de sel
 120 g de farine
 3 œufs
 1 jaune d'œuf
 Sucre glace

Préparation

Préparation crème aux marrons (4 heures à l'avance) :

Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide 10 minutes.
 Couper la pâte de marrons grossièrement et la passer 2 fois 30 secondes aux micro-ondes pour la ramollir et mieux la travailler. L'écraser à la fourchette.
 Dans une casserole, chauffer 2 cuillères à soupe de crème liquide et mélanger hors du feu avec la gélatine essorée, laisser refroidir puis ajouter à la pâte de marrons.
 Monter le reste de la crème en chantilly bien ferme et l'incorporer délicatement à cette préparation. Garnir une poche à douille et réfrigérer 4 heures.

Préparation pâte à choux :

Préchauffer le four à 180°C (th.6)
 Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre.

Retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup. Mélanger à la spatule en évitant les grumeaux. Remettre sur le feu pour dessécher un peu la pâte tout en continuant de remuer.

Laisser refroidir 5 minutes, ajouter le premier œuf et fouetter jusqu'à son incorporation totale puis ajouter l'un après l'autre les œufs restant, la pâte doit être bien lisse.

Mettre la préparation dans une poche à douille. Sur une plaque allant au four garnie de papier sulfurisé disposer 6 à 8 boudins de pâtes à choux d'environ 10 cm de long sur 2 cm de large.

Dorer au jaune d'œuf et enfourner pour 25 minutes environ.

Montage

Après refroidissement total, couper les éclairs en deux, garnir de crème, remettre les couvercles et saupoudrer de sucre glace.