

Éclairs au moka

Ingrédients pour 23 pces

Pâte à choux :

- 2 dl d'eau
- ¼ de cc de sel
- 1½ cs de sucre
- 75 g de beurre
- 125 g de farine
- 2-3 oeufs, battus

Fourrage :

- 3,75 dl de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre
- 3 cs de fécule de maïs
- 1 gousse de vanille, pulpe raclée et gousse
- 2-2½ cc de café soluble
- 4 feuilles de gélatine, ramollies à l'eau froide
- 2,5 dl de crème entière, fouettée ferme

Glaçage

- 150 g de sucre glace
- 1½ cs de cacao en poudre
- 1½-2 cs d'eau, chaude



Préparation

Temps de préparation : 30 min

Poche sans douille - Papier sulfurisé - Poche avec douille cannelée

- Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine en une fois et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte souple. Laisser refroidir légèrement. Incorporer autant d'œufs que nécessaire pour obtenir une consistance souple mais pas trop liquide.
- Remplir de pâte la poche sans douille. Presser des éclairs de 7-8 cm de long sur la plaque préparée. Lisser la surface avec des doigts humides pour enlever toutes les aspérités. Disposer une coupelle réfractaire remplie d'eau sur la plaque préparée.
- Cuire les éclairs 15 min dans le four préchauffé à 180 °C, puis réduire la chaleur à 130 °C, poursuivre la cuisson 25-30 min. Entrouvrir la porte, laisser sécher les éclairs 15 min. Sortir, laisser refroidir sur une grille.
- Fourrage : mélanger le lait, le jaune d'œuf, le sucre, la fécule de maïs, la pulpe et la gousse de vanille dans une casserole. Porter au seuil d'ébullition en remuant en permanence. Passer immédiatement au chinois au-dessus d'une jatte. Incorporer le café et la gélatine à la crème. Déposer le film alimentaire directement sur la crème, laisser refroidir. Laisser légèrement prendre au réfrigérateur. Incorporer la crème entière. Remplir de crème la poche avec douille cannelée.
- Glaçage : mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse.
- Couper les éclairs en 2. Badigeonner le glaçage sur le dessus avec un pinceau, laisser sécher.
- Fourrer les éclairs de crème au moka. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
- Les pâtisseries à base de pâte à choux sont meilleures fraîches. Elles peuvent toutefois se conserver env. 2 jours dans un endroit frais et sec.