

12 Éclairs au moka

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 50g de beurre doux coupé en dés
- 150ml d'eau
- 60g de farine T55
- 2 gros oeufs battus
- 1 cuillère à café de sucre glace

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 en poudre
- 4 feuilles de gélatine, ramollies à l'eau froide
- 2,5 dl de crème entière, fouettée ferme

Pour la ganache au chocolat

- 200 g de chocolat noir cassé en petits morceaux
- 200 ml de crème épaisse 35%



Préparation

Pour faire la pâte à choux

- Préchauffer le four à 200°C. Mettez le beurre et l'eau dans une casserole moyenne à feu doux. Remuez de temps en temps avec une cuillère en bois pendant que le beurre fond.
- Pendant ce temps, tamisez la farine sur un morceau de papier sulfurisé plié. Lorsque le beurre a fondu, augmentez le feu et portez le mélange à ébullition. Retirez du feu et versez très rapidement la farine dans la casserole. Battez la farine dans le liquide pour mélanger tous les ingrédients. Arrêtez de battre lorsque vous avez une pâte lisse qui se détache des parois de la casserole. Cela ne devrait prendre que quelques secondes.
- Transférez le mélange dans le bol du robot. Versez un peu de l'œuf battu dans le mélange de farine et bien le battre à l'aide du K-Beater. Continuez à ajouter et à battre l'œuf, petit à petit, jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, lisse et brillante et qu'elle conserve toujours sa forme.
- Versez le mélange dans une poche à douille et coupez l'extrémité pour obtenir un trou d'environ 1 cm. Préparez les plaques de cuisson avec du papier sulfurisé et formez des boudins d'environ 11 cm de long et bien espacés car leur taille double à la cuisson (laissez au moins 5 cm entre chaque).
- Cuire à 200°C pendant 10 minutes. Augmentez ensuite la chaleur du four à 220°C et faites cuire encore 15-20 minutes. Une fois sortis du four, coupez les éclairs avec un couteau pour laisser sortir la vapeur et placez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

Préparer le 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 cannellée.

Faire la ganache

- Mettez la crème et le chocolat dans un bol résistant à la chaleur au-dessus d'une casserole d'eau frémissante. Remuez doucement et retirez du feu une fois le chocolat fondu. Mélangez le chocolat et la crème et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit brillant. Laisser reposer un peu à température ambiante.
- Appliquez la ganache sur les éclairs à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère.