



Choux au chocolat (recette tirée de l'Encyclopédie du chocolat).

Pour environ 24 petits choux (ou 6 à 8 éclairs)

Pour la crème pâtissière au chocolat :

- 85 g de chocolat noir à 70 % de cacao ;
- 10 g de fécule de maïs ;
- 30 g de sucre semoule ;
- 2 jaunes d'œufs ;
- 220 g (soit 22 cl) de lait entier ;
- 50 g (soit 5 cl) de crème liquide entière.

Pour la pâte à choux :

- 50 g (soit 5 cl) d'eau ;
- 50 g (soit 5 cl) de lait entier ;
- 1 pincée de sel fin ;
- 1 pincée de sucre semoule ;
- 40 g de beurre ;
- 60 g de farine ;
- 2 œufs.



Pour le glaçage au chocolat :

- 130 g de chocolat noir à 70 % de cacao ;
- 100 g (soit 10 cl) de crème liquide entière.

Réalisez la crème pâtissière au chocolat. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet la fécule de maïs, le sucre et les jaunes d'œufs. Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème. Délayez le mélange à base d'œufs avec une petite partie de ce liquide bouillant, puis versez ce mélange dans la casserole. Faites-le cuire à feu doux en remuant constamment avec un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux et ce jusqu'à épaississement. Poursuivez la cuisson en remuant pour que la crème devienne crémeuse et brillante.

Versez lentement un tiers de cette crème chaude sur le chocolat fondu. Mélangez énergiquement en décrivant de petits cercles pour former un noyau élastique et brillant. Incorporez alors le deuxième tiers selon le même procédé, puis le troisième tiers de la même façon. Mixez pour lisser le mélange.

Confectionnez la pâte à choux. Préchauffez le four à 250°C. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamisez la farine dans le liquide puis desséchez la pâte sur feu vif jusqu'à ce qu'un léger film couvre le fond de la casserole. Ôtez la casserole du feu et incorporez les œufs un à un. Si vous avez un robot, vous pouvez utiliser la feuille (ou le K) pour cette dernière opération. A l'aide d'une poche à douille (l'instrument du diable qui donne envie de plutôt se servir d'une petite cuillère comme un amateur/amatrice que je/vous suis/êtes), dressez la pâte selon la forme voulue (choux ou éclairs en l'occurrence) sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Enfournez dans le four préchauffé et éteignez-le immédiatement. Lorsque la pâte à choux gonfle et colore (pour ma part, j'attendais que les choux prennent une taille qui me semblait correct et qu'ils commencent à se craqueler sur le dessus), rallumez le four à 180°C et terminez la cuisson pendant une dizaine de minutes (vos choux doivent être bien colorés). Surtout ne les sortez pas trop tôt, sous peine de les voir se dégonfler comme un vieux soufflé.



Réalisez le glaçage au chocolat. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Versez lentement un tiers de la crème bouillante sur le chocolat fondu et procédez de la même manière que pour la crème pâtissière, selon la règle des trois tiers. Mixez le mélange en prenant soin de ne pas ajouter d'air et réservez au frais.

Garnissez les choux/éclairs à l'aide d'une poche munie d'une petite douille : faites un petit trou sous les choux et remplissez-les. Attention de ne pas trop les garnir, ils risqueraient d'exploser sous la pression (oui, ça m'est arrivé ; non, on ne rit pas). Faites fondre le glaçage chocolat à 30°C et glacez les choux sur leur partie bombée (bah ouais, pas sur la partie plate : de une, c'est moins joli, de deux, c'est pas super pratique pour décoller les choux lorsque vous voulez les manger/déguster/engloutir). Pour ma part, j'ai réalisé le glaçage au chocolat à la dernière minute, l'ai laissé tiédir puis ai glacé mes choux (au lieu de le réfrigérer puis de le refaire fondre) mais bon si vous préférez vous compliquer la vie vous avez aussi le droit, je ne veux absolument pas vous contrarier.

Réserver au réfrigérateur (je vous aurais bien dit de vous jeter dessus immédiatement mais il faut quand même laisser le temps au glaçage de prendre, bande de goinfres).