

Éclair Royal au chocolat

Ingrédients :

Pour la pâte à choux : (pour 900g de pâte à choux)

16cl d'eau
16cl de lait
4g de sel
6g de sucre
8g d'extrait de vanille liquide
160g de beurre
160g de farine T55
280g d'œuf

Faites bouillir l'eau, le beurre, le sucre, le sel et la vanille. Lorsque le beurre est bien fondu et hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez bien pour former une boule qui se décolle des parois de la casserole (si cela ne se produit pas, remettez la casserole sur feu très doux, le temps que la pâte soit suffisamment sèche pour se décoller).

Hors du feu, ajoutez un premier tiers d'œufs battus. Mélangez énergiquement. Ajoutez un deuxième tiers puis le dernier tiers. A ce moment là, il faut vérifier la consistance de votre pâte : elle doit être ferme et souple. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'œuf. Versez une petite partie de la pâte (environ 3 CS) dans une poche munie d'une douille lisse de 0,5 cm de diamètre. Formez des petites boules de la taille d'une noisette sur une plaque. Faites cuire à 190° pendant 10-15 minutes.

Versez le reste de la pâte dans une poche à douille munie d'une douille à petits fours de 16 et dressez des bâtonnets d'environ 11 cm de long sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire une 30 minutes à 190°. Ils doivent être bien dorés et assez secs sinon ils retomberont une fois sortis du four. Vous pouvez également les laisser sécher dans le four entrouvert une fois cuits.

Biscuit :

1 œuf
30g de sucre en poudre
20g de noisettes en poudre (ou d'amandes)
1 CS rase de farine
15g de beurre fondu
1 cc de levure

Battez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse vraiment. Ajoutez le reste des

ingrédients puis versez sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 10 min à 180°. La pâte ne doit pas colorer.

Croustillant feuillantine :

200g de pralinoise
100g de feuillantine

Faites fondre la pralinoise au micro-ondes. Attendez un peu qu'elle refroidisse avant d'y mettre la feuillantine et le pralin. Mélangez bien et étalez sur une feuille de papier sulfurisé. Aplatissez pour avoir une épaisseur de quelques millimètre (3 environ).

Mousse au chocolat :

200g de chocolat noir
6 œufs

Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Laissez-le refroidir avant d'y mettre les jaunes d'œuf et de mélanger. Montez les blancs en neige (pas trop fermes, la mousse doit rester mousseuse et pas trop ferme) et mélangez-les délicatement au chocolat fondu. Versez cette mousse au chocolat dans un saladier et laissez au frais 1 heure avant de la transférer dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Faites des essais pour voir si la mousse est assez prise et reste bien en forme.

Montage et finitions :

Découpez une petite bande sur le dessus de l'éclair et disposez quelques morceaux de biscuit au fond. Disposez par dessus quelques rosaces de mousse au chocolat. Décorez avec la feuillantine.