Eclair à la crème vanille

Recette de V-ZUG SA



Préparation	50 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	20
Appareil	Combair HSE à partir de 2015

Eclair

55 ml d'eau

55 ml de lait

45 g de beurre

½ cc de sel

1 cc de sucre

65 g de farine

2 œufs

Porter l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre à ébullition. Ajouter la farine en une seule fois et remuer à feu moyen jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi de la casserole. Dessécher la pâte uniformément dans la casserole. Un film blanc doit se former au fond de la casserole. Verser la pâte dans un bol mélangeur. Laisser refroidir légèrement la préparation et incorporer progressivement les œufs. Mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien malléable. Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'un embout en forme d'étoile.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

Former env. 20 bâtonnets de 8 cm de long répartis sur deux plaques à gâteaux tapissées de papier sulfurisé. Enfourner les plaques à gâteaux, l'une après l'autre, dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 10 min

Crème vanille

250 ml de crème

½ gousse de vanille

2 œufs

25 g de farine

60 g de sucre

Gratter la gousse de vanille. Mettre la crème, la gousse de vanille et sa pulpe dans une casserole et porter à ébullition. Mélanger le sucre et la farine dans un saladier, y ajouter les œufs. Ajouter ⅓ de la crème à la préparation aux œufs. Incorporer délicatement la préparation aux œufs à la crème. Porter le mélange à ébullition sans cesser de remuer à feu moyen jusqu'à obtenir la consistance d'un flan. Verser le flan dans un saladier, recouvrir au contact avec du film alimentaire et réfrigérer.

250 ml de crème

Une fois le flan refroidi, mélanger brièvement à l'aide d'un fouet. Battre la crème jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et l'incorporer au flan. Mettre la préparation dans une poche à douille munie d'un embout en forme d'étoile.

Couper l'éclair en deux dans le sens de la longueur, le remplir de crème vanille, puis reposer le chapeau dessus.

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019