

# **CHOUX, ECLAIRS ET MINI PARIS-BREST**

( aux becs sucrés salés )

## **Pâte à choux pour env. 50 mignardises :**

- 200 g d'eau
- 180 g de farine
- 20 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel

Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le sucre, le beurre. Au moment de l'ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter la farine d'un seul coup en tournant ; bien mélanger. Remettre à feu doux en tournant jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole, mais ne pas faire cuire ni dessécher. Retirer du feu et mettre les oeufs l'un après l'autre. Tourner bien la pâte avant de mettre un autre oeuf. Vérifier la consistance de la pâte avant de mettre le dernier oeuf. Elle ne doit être ni trop liquide ni trop ferme pour bien gonfler à la cuisson.

## **Crème pâtissière :**

- 1/2 l de lait
- 75 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 2 oeufs
- qqs gouttes de vanille liquide
- qqs gouttes d'extrait de café liquide
- 50 g de chocolat noir
- 1 càs de pâte praliné ou à défaut du pralin
- fondant pâtissier ou faire une glace royale avec 150 g de sucre glace battu au fouet électrique avec 1 blanc d'oeuf

Faire bouillir le lait. Travailler dans un saladier la farine, le sucre et les oeufs. Verser peu à peu le lait bouillant en continuant de tourner. Mettre le mélange dans la casserole sur feu doux en tournant toujours jusqu'à épaississement.

Séparer la crème en 4 : dans un bol ajouter qqs gouttes de vanille liquide, dans un autre ajouter qqs d'extrait de café liquide, puis dans un autre 1 càs de pâte praliné ou le pralin et enfin faire fondre le chocolat au micro ondes et l'ajouter dans le dernier quart.

A l'aide d'une poche à douille, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faire des bâtonnets pour les éclairs, des couronnes pour les Paris-Brest et des boules pour les choux. Les badigeonner de jaune d'oeuf mélangé à un peu de lait. A l'aide d'une fourchette, les aplatir légèrement pour qu'ils ne se déforment pas à la cuisson.

Faire cuire dans un four th7. pendant 15 min porte entrouverte puis baisser à th6. et poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 min,

Sortir du four et laisser refroidir.

Préparer le fondant. Le faire ramollir légèrement au micro ondes et ajouter qqs gouttes d'extrait de café, cacao amer ou autre colorant.

Avec une poche à douille faire 2 trous sous les éclairs et les garnir de crème pâtissière ou les couper en deux et les garnir. J'ai fait les 2, la première technique est plus délicate mais plus esthétique ! Tremper le dessus des éclairs dans le fondant choisi.

Couper les Paris-Brest en deux et les garnir de crème pâtissière au praliné.  
Saupoudrer de sucre glace.