ÉCLAIR À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Pour 12 éclairs

Ingrédients

PÂTE À CHOUX
125 g lait
125 g eau
5 g sel
10 g sucre semoule
110 g beurre
135 g farine type 55
225 g œufs entiers
20 g lait bouillant (facultatif)

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE
150 g crème liquide
600 g lait entier
2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
2 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
160 g jaunes d'œufs
100 g sucre semoule
60 g poudre à crème
80 g beurre

FONDANT VANILLE
1 kg fondant blanc mou
100 g sirop à 30°C
1 gousse de vanille Bourbon Madagascar
50 g glucose
50 g beurre de cacao

Préparation

PÂTE À CHOUX
Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre semoule et le beurre en morceaux. Hors du feu, verser la farine en une seule fois et mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule. Placer de nouveau sur le feu et dessécher la pâte à choux, puis dès qu'elle se détache des parois de la casserole, la verser dans une cuve de mélangeur. A l'aide de la feuille poursuivre le refroidissement en première vitesse jusqu'à 50°C environ. Incorporer le premier tiers des œufs, puis le restant en plusieurs fois. Rectifier la texture au besoin avec du lait bouillant. Sur une plaque de cuisson graissée et à l'aide d'une poche et d'une douille N°PF20, dresser des éclairs de 13 cm de longueur et d'environ 35 g. Cuire au four à sole à 180-190°C. Cuire pendant 15 min (oura fermé) puis 25 à 30 minutes (oura ouvert).

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE
Chauffer la crème fleurette, le lait, la poudre de vanille et les gousses de vanille fendues et grattées. Mélanger sucre semoule et jaunes d'œufs et ajouter la poudre à crème. Ôter les gousses de vanille après infusion. Détendre le mélange avec un peu de liquide vanillé bouillant, reverser le tout dans la casserole et cuire 1 min à l'ébullition. A chaud, incorporer le beurre, lisser et stocker la crème filmée au réfrigérateur à 5°C.

FONDANT VANILLE
Réaliser une infusion en portant à ébullition le sirop à 30°C avec la gousse de vanille fendue et grattée. Mélanger ensemble le fondant, le sirop à la vanille et le glucose et tempérer le tout à 35-40°C. Puis ajouter le beurre de cacao fondu. Rectifier la consistance au besoin en ajoutant un peu de sirop supplémentaire.

MONTAGE ET FINITION
Garnir les éclairs par dessous en trois points différents avec la crème pâtissière vanille à la poche à douille n° 7 soit environ 80 g par éclair et glacer le dessus au fondant vanille.

Les produits associés à cette recette

GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

POUDRE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com