

Eclairs fourrés à la crème diplomate et fraises

Pour 19 éclairs :

Pour la pâte à chou :

- 166 g d'eau
- 166 g de lait
- 93 g de beurre
- 1,5 càs de sucre en poudre
- 1 bonne pincée de sel
- 200 g de farine
- 4 à 5 oeufs selon leur taille (j'en ai mis 5 moyens)

Pour la crème diplomate (500 mL de crème pâtissière + crème fouettée) :

- 4 jaunes d'oeufs
- 500 mL de lait
- 45 g de sucre
- 40 g de farine
- 1 càc de vanille en poudre
- 7 feuilles de gélatine
- 800 g de crème liquide entière
- 67 g de sucre glace

Pour la garniture :

- 500 g de fraises

Pour la pâte à chou, mettre dans une casserole l'eau avec le beurre coupé en dés, le sucre et le sel. Quand cela bout, ajouter la farine et remuer énergiquement à la cuillère en bois. Toujours sur l'efeu mais à feux doux, remuer quelques minutes pour dessécher la pâte. Transvaser la pâte dans le bol du robot ou dans un saladier, laisser un peu reposer et ajouter les 4 premiers oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque œuf, avec la feuille du robot ou à la cuillère en bois. Vous devez obtenir une pâte homogène, souple, ni trop molle, ni trop ferme. Elle doit couler avec difficulté de la spatule et lorsque vous formez une pointe avec la pâte, elle doit à peine s'affaisser. Votre pâte est alors prête. Si ce n'est pas le cas, ajouter le dernier oeuf petit à petit ; pour cela le battre à part dans un bol avec une fourchette et l'ajouter lentement. Pas besoin de tout le mettre si la pâte a la consistance voulue avant.

Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante pour moi).

Transvaser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille 12 mm. Dresser des éclairs de 12 cm de long sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en les espaçant car ils vont gonfler. (j'ai tracé des traits au crayon papier pour m'aider). Appuyer de façon homogène sur la poche pour avoir des éclairs assez réguliers. Ca n'a pas été mon cas dans un premier temps mais avec la cuisson, on voit moins les défauts des éclairs.



Enfourner les éclairs en baissant le four à 180°C, pendant 20 min (voire 25, tout dépend votre four). Puis baisser encore le four à 160°C et prolonger la cuisson de 10 min en laissant la porte du four entre-ouverte en la bloquant avec le manche d'une cuillère en bois (merci Patrick !).

Laisser les éclairs refroidir sur une grille.



Préparer la crème.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide.

Pour cela, réaliser une crème pâtissière en portant le lait mélangé à la vanille, en ébullition.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Quand le sucre est bien dissout, ajouter la farine afin d'obtenir une pâte homogène puis verser la moitié du lait encore chaud. Mélanger à nouveau puis verser le tout dans la casserole contenant le reste du lait.

Porter la crème à ébullition pendant 2 min sans jamais cesser de remuer à l'aide d'un fouet. La crème pâtissière est faite.

Ajouter alors les feuilles de gélatine pressées puis fondue pendant quelques secondes au micro-onde. ATTENTION, elle ne doit surtout pas bouillir. Mélanger intimement le tout. (J'ai incorporé directement mes feuilles à la crème encore chaude, elle se sont bien dissoutes, mais la première fois j'avais fait comme Conticini le dit et c'est plus sûr !)

Fouetter la crème liquide entière bien froide (ainsi que votre récipient et vos fouets), avec le sucre glace au robot. Quand la crème est suffisamment montée, c'est-à-dire quand elle présente une texture souple et assez ferme, l'incorporer délicatement à la crème pâtissière à la vanille. Mélanger doucement à l'aide d'une maryse ou d'un fouet.

Mettre dans une poche à douille (ou encore un sac congélation dont vous couperez un coin), munie d'une douille cannelée et réserver au frigo jusqu'au moment du dressage du dessert. Il faut que la crème prenne avant de garnir vos éclairs.

Couper les éclairs en deux et les garnir généreusement de crème. Réserver au frigo et au moment du dessert, servir avec les fraises.

Vous pouvez sans problème réaliser les éclairs le matin pour le soir et les réserver au frigo. Encore le lendemain ils étaient extras.



