

.....  
**ÉCLAIR À LA VANILLE**



CALCULÉE POUR 10 PIÈCES

## PÂTE À CHOUX NATURE

Lait entier UHT .....	125 g
Eau .....	125 g
Miel .....	14 g
Sel .....	4 g
Beurre.....	110 g
Farine.....	160 g
Œufs.....	6

**Verser** le lait, l'eau, le miel, le sel et le beurre coupé en cubes dans une casserole. Porter à **ébullition**, puis hors du feu, ajouter la farine. **Mélanger** et **assécher** la pâte quelques minutes.

**Débarrasser** dans un bol, faire refroidir, puis **incorporer** les œufs battus petit à petit en mélangeant vivement, jusqu'à complète incorporation.

**Pocher** régulièrement les éclairs à l'aide d'une douille unie de 18mm, et **enfourner** à 180°C (chaleur statique) pendant 35 min environ.

## CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

Lait entier UHT .....	220 g
Sucre semoule.....	65 g
Jaunes d'œufs .....	3
Maïzena.....	25 g
Crème UHT 35% .....	90 g
Farine.....	10 g
Beurre.....	40 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio <b>NOROHY</b> .....	20 g

Faire **bouillir** la crème, le lait et l'extrait de vanille. Dans un bol, **fouetter** les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment de l'appareil, puis **ajouter** la farine et la maïzena et bien mélanger.

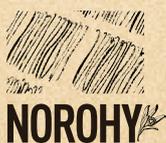
**Verser** 1/3 du lait chaud dans le mélange de farine, **fouetter** et **reverser** dans la casserole avec le reste de lait, **mélanger** et faire **chauffer** à feu doux sans cesser de fouetter, jusqu'à épaississement. Placer dans un bol et laisser tiédir 30 min environ avant d'ajouter le beurre coupé en dés.

**Mélanger** jusqu'à totale incorporation. **Filmer** au contact et laisser **crystalliser** au réfrigérateur.

## GANACHE MONTÉE VANILLE - FÈVE TONKA\*

Chocolat blanc Ivoire 35% <b>VALRHONA</b> .....	100 g
Crème UHT 35% .....	200 g
Gélatine.....	2 g

Cette recette vous est offerte par :



Fève tonka.....	1/2
Extrait de Vanille Bourbon Bio <b>NOROHY</b> .....	20 g

**Hydrater** la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Faire **fondre** le chocolat blanc au bain marie et faire **chauffer** 100 g de crème avec l'extrait de vanille et la fève tonka. Une fois la crème bien chaude, retirer du feu et laisser **infuser** 20 min à couvert. **Enlever** la fève tonka, puis faire **bouillir** à nouveau, avant d'**ajouter** la gélatine hydratée et essorée.

**Verser** en 3 fois sur le chocolat blanc fondu, en **émulsionnant** à l'aide d'une maryse. **Ajouter** les 100 g de crème froide en une fois, bien **mélanger**, **filmer** au contact et laisser **crystalliser** une nuit au réfrigérateur.

\* La fève Tonka est facultative, la vanille seule convient également.

## FINITIONS

**Monter** la ganache vanille à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme.

**Débarrasser** dans une poche à douille munie d'une douille Saint-Honoré.

**Assouplir** la crème pâtissière à l'aide d'une maryse et **débarrasser** dans une poche à douille munie d'une douille à garnir. **Fourrer** les éclairs de crème pâtissière vanille, puis **pocher** la ganache montée sur le dessus des éclairs.

