

Éclairs et choux à la crème

Pour la pâte à choux :

- * 150 g de **farine** T45, tamisée de préférence
- * 10 g de **sucré**
- * 100 g de **beurre**
- * 125 g d'**eau**
- * 125 g de **lait**
- * 250 g d'**œufs**, environ 5 œufs
- * 3 g de **sel**.

Faire chauffer l'eau, le sel et le beurre jusqu'à ébullition.

Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup, en mélangeant rapidement pour obtenir une boule de pâte.

Remettre sur feu doux quelques secondes pour dessécher la pâte, en remuant.

Arrêter la cuisson quand la pâte se détache complètement des bords de la casserole.

Verser dans un saladier, laisser refroidir puis ajouter un œuf (à température ambiante ou chauffé 10 secondes au four à micro-ondes) ou même un demi-œuf à la fois, en remuant.

Attention, il n'est pas forcément nécessaire d'ajouter toute la quantité d'œufs. La pâte doit être souple, mais ni dure ni trop molle. Si on trace un trait au centre de la pâte avec le manche d'un couteau, la fente doit se refermer, mais doucement.

Enfin, ajouter le sucre et le lait en remuant.

Avec une poche à douille, déposer la pâte sur une lèchefrite recouverte de papier cuisson, en formant des éclairs ou des choux et en les espaçant suffisamment, car ils vont gonfler.

Dorer avec un œuf battu et une cuillère à café de lait.

Pour les choux, on peut éventuellement ajouter une fine couche de craquelin, pour un meilleur gonflement.

Pour réaliser le craquelin, mélanger :

- * 50 g de **beurre**
- * 60 g de **sucré**
- * 60 g de **farine**.

Étaler sur 2 millimètres d'épaisseur et découper des ronds un peu plus grands que le diamètre des boules de pâte à recouvrir.

Poser à plat sur le dessus des boules de pâte.

Cuire 30 à 40 minutes à 200 degrés.

Le temps de cuisson dépend de la puissance du four et de la taille des pâtisseries. Attendre qu'elles soient bien dorées avant d'arrêter la cuisson.

Pour évacuer l'excès d'humidité, entrouvrir rapidement la porte du four vers la fin de la cuisson, quand les éclairs ou les choux ont bien gonflé et qu'ils commencent à dorer, mais surtout pas avant.

Laisser reposer avant de les sortir du four avec la porte entrouverte pendant quelques minutes.

Préparer la crème avec :

- * 500 g de **lait**
- * 60 g de **sucré**
- * 1 sachet de **sucré vanillé**
- * 50 g de **maïzena**
- * 4 **jaunes d'œufs**
- * Un **arôme** :

1 cuillère à café d'arôme liquide de **vanille** bourbon Vahiné (5 g)

ou

20 g de **cacao**.

Délayer la maïzena et, éventuellement, le cacao, dans un peu de lait froid.

Ajouter le reste en terminant par le lait, qu'il vaut mieux garder pour la fin, quand tout est bien mélangé.

Cuire jusqu'à épaississement, sans cesser de remuer.

Laisser refroidir la crème et remplir les éclairs ou les choux quand ceux-ci sont bien froids et secs, avec une poche à douille ou un pistolet à biscuits.

Pour le glacage :

* 1 **blanc d'œuf**

* 180 g de **sucré glace** et rien d'autre pour ceux à la vanille

ou

* 160 g de **sucré glace** et 20 g de **cacao** pour ceux au chocolat.

Mélanger le blanc d'œuf avec le sucre glace et éventuellement le cacao.

Répartir sur les éclairs et les choux refroidis et déjà remplis de crème.