L’ECLAIR PRALINÉ FERRERO ROCHER

Temps: 3h

Personnes: 6 Personnes

Difficulté: Facile

Les ingrédients

RECETTE PÂTE À CHOUX

De sucre	1 c. s.
De farine	150 gr
De lait	125 gr
D’eau	125 gr
De beurre	125 gr
Pincée de sel	1
Œufs	3 à 4

RECETTE CRAQUELIN

De beurre pommade	80 gr
De cassonade	80 gr
De farine	72 gr
De cacao poudre amer non sucré	10 gr

RECETTE CRÈME PRALINÉ

De beurre	120 gr
Jaunes d’œufs	2
De fécule de maïs	25 gr
De lait entier	25 cl

De sucre	50 gr
De pralin en poudre	70 gr

L’Eclair Praliné Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Préparez la pâte à choux :

   Faire bouillir l’eau, le beurre, le lait, le sel et le sucre puis ajouter la farine. Dessécher la pâte puis ajouter les œufs un par un. La pâte ne doit pas être trop molle, 3 œufs peuvent suffirent. Dresser avec une poche a douille unie taille 10, des bandes de 11cm de long. Poser les bandes de craquelin sur la pâte à choux avant d’enfourner. Cuisez les éclairs à 165°c dans un four ventilé durant 25 à 30 minutes.

2. Préparez le craquelin :

   Mélanger le beurre avec la cassonade. Mélanger la farine avec le cacao puis versez sur le reste. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Entre deux feuilles sulfurisées, étalez le craquelin à 3mm d’épaisseur. Réserver à plat 30 minutes au frigo puis découpez des rectangles un peu plus grands que la taille de vos éclairs.

3. Préparez la crème praliné :

   Faire bouillir le lait. Dans un saladier, faire blanchir le sucre et les jaunes d’œufs puis ajouter la fécule de maïs. Verser le lait chaud sur le mélange, mélanger et remettre dans la casserole. Faire bouillir sans cesser de fouetter. Dès les premiers signes de frémissements, compter encore 2 à 3 minutes de cuisson pour que la crème soit bien épaisse. Hors du feu, incorporer le praliné et la moitié du beurre. Laisser tiédir à température ambiante pendant 20 minutes. Incorporer le reste de beurre et mixer la crème afin d'obtenir une texture lisse et onctueuse. Transférer la crème dans un récipient, recouvrir d'un film transparent et placer au réfrigérateur pendant 1 heure 30 au moins.

4. Finalisez l’Éclair (montage) :

   Couper l’éclair dans le sens de la hauteur sans aller jusqu’au bout pour garder les deux parties attachées. A l’aide d’une poche a douille cannelée, pocher aux extrémités et au centre puis placer un Ferrero entre chaque choupette de crème. Finir avec des noisettes

torréfiées
et
concassées.