



SO FOOD SO GOOD

RESTAUS & CO **AUX FOURNEAUX** LE LABO • LES MINOTS • APÉRO DIGEO

Q CARTE • SUR TWITTER • ARCHIVES • LIENS • CONTACT

LA RECETTE DES ÉCLAIRS DOCINI

6
AUR



Ca faisait un sacré bout de temps que je voulais faire des éclairs. Je crois que le glaçage impossible m'a toujours un peu freinée... Mais j'ai fini par me fier au livre que **Dorian** m'avait dédié à sa sortie*. Et là: miracle! Mon baptême d'éclair fut de feu! Une réussite totale. La recette marche nickel, les proportions sont impec, rien de difficile là dedans et le résultat est top. Des éclairs bien gonflés qui sentaient le beurre frais, une crème au chocolat digne de Génin et un glaçage, sinon parfait, loin d'être nul. On s'est engloutis les gâteaux en ni une ni deux!!! Comme j'ai toujours du mal à suivre les recettes à la lettre, même la 1ère fois (Michel Bras m'a pourtant recommandé de toujours suivre au moins une fois la recette à la lettre), j'ai rajouté ma touche perso: la crème pralinée que **Conticini** dédie au Paris Brest. Une crème au beurre supra bonne. Et pour éviter le tracas du glaçage, j'ai remplacé par des amandes à peine grillées & caramélisées avec une petite cuillère de sucre, à parsemer sur les éclairs à la dernière minute. Voilà donc ma recette des éclairs Docini : mi Dorian à l'extérieur, mi Conticini à l'intérieur.

J'en ai profité pour poser quelques questions à Dorian histoire d'avoir des précisions sur la cuisson de la pâte à choux qui est toujours assez délicate. Je vous donne ça demain avec la recette de la crème au chocolat de Dorian.

La recette m'apparaissait un peu chiche pour 8 éclairs. Mais à la dégustation, on est difficilement arrivé à 2 par personne. Ca m'étonnait aussi de Dorian...

RECETTE

Eclairs au praliné

Temps de cuisson : 30 mn

5 cl de lait
7cl d'eau
45g de beurre
5 g de sucre
2g de sel
75g de farine
2 gros oeufs (140g)

Préchauffer le four à 180°

Mettre à bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer du feu dès l'ébullition, ajouter la farine ne une seule fois et mélanger à la spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène et se décolle de la paroi.

Remettre à feu très doux pour sécher la pâte pendant 1 ou 2 mn.

Ajouter les oeufs un à un en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Verser la pâte dans une douille lisse et former des éclairs de 3 cm de large sur 14 de long environ.

Enfourner pour 30 mn. Aux 3/4 de la cuisson, ouvrir le four en grand pur évacuer la vapeur. les choux seront plus croustillants.

Crème praliné

1 feuille de gélatine

155g de lait 1/2 écrémé

2 jaunes

30g de sucre

15g de Maïzena

80 g de praliné (j'ai pris le praliné Mazet, très bon)

70 g de beurre

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir le lait. Fouetter dans un saladier jaunes d'oeufs + sucre. Ajouter la Maïzena. Verser la moitié du lait chaud. Mélanger et reverser sur le feu avec le reste du lait. Porter à ébullition 1mn en fouettant. Retirer quand la crème a épaissi. Ajouter la gélatine essorée. Puis le praliné et la beurre quand la préparation a un peu refroidi. Mélanger. Mixer rapidement au mixeur à soupe. Couvrir, à même la crème, de film alimentaire et laisser prendre au frigo au moins 1h.

Tags : *Conticini*, *Dorian Nieto*, *éclairs*, *Mazet*, *praliné*