CHANTILLY AU CARAMEL

Préparer une pâte à choux et confectionner des éclairs :

Crème pâtissière

½ L de lait
2 jaunes d'œufs ou un œuf entier
125 gr de sucre
50 gr de poudre pâtissière

Faire bouillir le lait dans une casserole.
Dans le bol du robot, déposer les jaunes d'œuf (ou l'œuf entier) et le sucre. Faire blanchir le mélange, puis ajouter 2 cuillères à soupe de lait bouillant. Remuer puis ajouter la poudre pâtissière, continuer à remuer puis ajouter le lait bouillant peu à peu en mélangeant énergiquement. Remettre ce mélange dans la casserole et faire épaissir en remuant.

Caramel :

500 Gr de sucre semoule.

Faire fondre le sucre à sec. Bien remuer jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur. Retirer du feu de temps en temps pour faire fondre les petits grains de sucre, la couleur doit être caramel.

Mettre la crème pâtissière chaude dans un saladier puis verser le caramel petit à petit dans la crème en mélangeant énergiquement et laisser refroidir.

Chantilly ;

Monter en chantilly 60 cl de crème liquide entière (pas moins de 30%) sans sucre.
Mélanger délicatement les 3 éléments.

Confection des éclairs :

Tremper les éclairs dans un caramel, les laisser refroidir et les couper dans le sens de la longueur.
Mettre un peu de chantilly dans le mélange (caramel et crème pâtissière) bien mélanger délicatement, puis ajouter la crème chantilly petit à petit. Bien remuer.

Remplir les éclairs de cette crème au caramel.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !