



### ECLAIRS A LA DRAGEE



#### Pour 20 éclairs lunch :

**La pâte à choux** : 16cl d'eau, 3g de sucre, 3g de sel, 70g de beurre en petits dés, 16cl de lait, 90g de farine T55, 160g d'œufs entiers soit 3 œufs. Portez à ébullition dans une casserole l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu ajoutez petit à petit la farine en fouettant pour éviter la formation de grumeaux. Remettez ensuite la casserole sur feu doux et en remuant avec une spatule desséchez la pâte pendant environ 3min. Il doit y avoir une fine pellicule au fond de la casserole. Quand la pâte forme une boule mettez-la si possible dans le bol de votre robot muni de la feuille, laissez tourner quelques instants pour la refroidir un peu. Cassez les œufs dans un bol, fouettez-les légèrement, et ajoutez les en 3 fois en les incorporant bien entre chaque ajout. L'aspect de la pâte doit être satiné, vous n'aurez peut être pas à ajouter toute la quantité d'œufs.

Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse ou cannelée dressez sur un tapis silpat des boudins parallèles en les espaçant légèrement car ils gonflent à la cuisson. Faites cuire dans le four préchauffé à 180° de 30 à 40 min selon leur taille. Laissez refroidir sur une grille avant de les garnir.

**Le crémeux à la dragée, à préparer la veille** : 10g de gélatine soit 5 feuilles, 75g de pâte d'amande, 25cl de lait, 190g de crème fleurette entière, 90g de chocolat ivoire . Faites ramollir les feuilles de gélatine, idéalement 20min à l'eau froide. Détaillez la pâte d'amande en petits morceaux. Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez-y la pâte d'amande, mélangez bien le tout. Parallèlement portez le lait à ébullition. Égouttez et essorez la gélatine et diluez-la dans le lait chaud. Versez ce lait en 3 fois sur le chocolat et la pâte d'amandes en émulsionnant pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la crème froide. Couvrez et laissez prendre une nuit au réfrigérateur.

**Le fondant rose** : 250g de fondant blanc, une pointe de colorant alimentaire rouge, éventuellement 45g de sucre et 4cl d'eau pour le sirop à 30°. Faites ramollir le fondant dans une casserole sur feu doux et ajoutez le colorant. Si le

fondant est trop collant faites un sirop avec l'eau et le sucre, laissez-le refroidir et incorporez-le petit à petit au fondant, pas forcément tout, pour obtenir une texture onctueuse et facile à appliquer.

**La finition** : mettez le crémeux dans une poche munie d'une douille de 6mm. Concassez grossièrement les dragées. Percez à la douille le dessous des éclairs ou des choux et garnissez-les de crémeux dragée. Trempez le dessus des éclairs dans le fondant rose, égalisez les côtés avec le doigt pour enlever le surplus éventuel de glaçage et décorez aussitôt avec les dragées concassées.

La cuisine de Mercotte©2011

[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)