

L'éclair Chocolat Passion

“ L’alliance de l’exotisme du fruit de la passion et de l’intensité du chocolat noir dans un éclair. Pour un dessert coloré façon marbré. ”

Yannick Tranchant



Ingrédients

Pour la pâte à choux :

125 ml d'eau
125 ml de lait
5 g de sel
110 g de beurre
135 g de farine
3 oeufs

Pour le craquelin :

125 g de farine
100 g de beurre
100 g de sucre en poudre

Pour la ganache au chocolat :

300 ml de crème liquide
200 g de chocolat noir

Pour le dressage :

4 fruits de la passion

**Création Glacée Sensation
Chocolat Passion
Carte d'Or Professionnels**

Recette

Pour réaliser la pâte à choux, faire bouillir l'eau, le lait, le beurre et le sel. Ajouter la farine hors du feu.
Dessécher puis ajouter les oeufs petit à petit.
Dresser, à l'aide d'une poche à douille, des éclairs de 10 cm de long.

Pour réaliser le craquelin, mélanger la farine, le beurre et le sucre en poudre au batteur.
Étaler finement la pâte obtenue.
Détailler des rectangles de 10 cm de long sur 2 cm de large.
Poser le craquelin sur les éclairs et faire cuire 25 à 30 minutes à 180°C.

Pour la ganache au chocolat, faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat. Bien mélanger et laisser refroidir. Mettre la ganache dans une poche à douille.

Pour le dressage, couper l'éclair en deux dans la longueur.
Faire des quenelles de Création Glacée Sensation Chocolat Passion Carte d'Or et disposer ensuite des points de ganache au chocolat sur le dessus de l'éclair.
Ajouter des graines de fruit de la passion.

