

ECLAIR BRIOCHE AU CHOCOLAT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Difficile
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 35 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

Pour la brioche :

- 300 g de farine
- 4 g de sel
- 20 g de sucre
- 10 g de levure boulangère lyophilisée
- 3 œufs + 1 jaune d'œuf
- 130 g de beurre
- 5 cl de lait

Pour la crème mousseline au chocolat:

- 25 cl de lait
- 80 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de farine
- 80 g de beurre
- 80 de crème liquide 30 %
- 80 g de chocolat à 60 % de cacao minimum

Etapas de préparation

1. **Commencer par préparer la brioche** : sortir le beurre afin que celui-ci ramollisse. Dans un grand saladier mettre le lait la farine, le sel, le sucre, la levure et les œufs. Mélanger le tout, puis pétrir la pâte quelques minutes. Ajouter le beurre mou à la pâte, jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé puis pétrir à nouveau.
2. Laisser reposer la pâte 20 minutes, pétrir encore en rabattant la pâte sur elle-même. Laisser reposer à nouveau 20 minutes. Au bout de 20 minutes, préchauffer le four à 180°C.
3. Façonner les éclairs avec la pâte à brioche. Faire cuire pendant 25 minutes, puis réserver là.
4. **Pendant ce temps préparer la crème** : Préparer une crème pâtissière : dans un bol mélanger le sucre et la farine. Dans un autre bol mélanger le lait et les jaunes d'œuf. Mêler les deux préparations.
5. Faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer.
6. Faire une ganache : dans une petite casserole faire chauffer la crème fleurette, y ajouter le chocolat préalablement râpé. Bien mélanger.
7. Mélanger la crème pâtissière encore chaude à la ganache. Couvrir et faire refroidir.
8. Dès que la crème est fraîche : la fouetter jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une mayonnaise.
9. Battre le beurre en pommade.
10. Mélanger crème et beurre et foisonner jusqu'à la consistance d'une mousse.