

Eclair pop-corn, vanille et caramel

Pour 12 éclairs



➤ Pâte à choux

Eau	190 g
Lait	190 g
Sucre	10 g
Sel	4 g
Beurre	150 g
Farine	225 g
Œufs	6 pièces

➤ Mousse yaourt caramel

Lait	100 g
Sucre	40 g
Vanille en poudre	1 g
Jaune d'œufs	80 g
Caramel beurre salé	80 g
Gélatine feuille	15 g
Yaourt	300 g
Crème liquide 35%	500 g

- Assembler dans une casserole le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre.
- Faire bouillir le tout en remuant de temps en temps.
- Une fois le lait à ébullition, y ajouter la farine en une seule fois et mélanger vigoureusement pour dessécher la pâte.
- Lorsque la pâte accroche légèrement au fond de la casserole, retirer du feu.
- Mélanger la pâte au batteur pour la refroidir.
- Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Mettre la pâte à choux dans une poche à douille et dresser directement des éclairs sur une plaque.
- Enfourner à 180°C pendant 24 minutes.

- Faire bouillir le lait avec le caramel et le sel.
- Mélanger ensemble le sucre, la vanille en poudre et les jaunes d'œufs.
- Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.
- Verser le mélange d'œufs sur le lait bouillant et cuire comme une crème anglaise.
- Ajouter la gélatine essorée dans le mélange chaud, puis réserver au réfrigérateur pour refroidir.
- Monter la crème liquide en chantilly.
- Incorporer délicatement le yaourt à la chantilly, puis mélanger le tout avec la crème anglaise bien froide.

Eclair pop-corn, vanille et caramel

Pour 12 éclairs



➤ Ganache montée vanille

Lait	150 g
Glucose	10 g
Vanille en poudre	2 g
Gélatine en feuilles	4 g
Chocolat blanc	180 g
Crème liquide 35%	300 g

➤ Montage

Praliné	360 g
Pop-corn caramélisé	60 g

- Tremper la gélatine dans de l'eau bien froide.
- Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème, la vanille en poudre et le glucose.
- Ajouter la gélatine essorée au mélange chaud, puis verser les liquides progressivement sur le chocolat blanc en émulsionnant.
- Réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.
- Monter la ganache au batteur avant de les mettre en poche.

- Percer trois trous sous les éclairs.
- Les garnir avec la mousse yaourt caramel et le praliné.
- Retourner les éclairs et pocher la ganache montée sur le dessus.
- Saupoudrer de pop-corn pour la décoration.