

# Eclair pop-corn, vanille et caramel

Pour 12 éclairs



## ➤ Pâte à choux

<b>Eau</b>	<b>190 g</b>
<b>Lait</b>	<b>190 g</b>
<b>Sucre</b>	<b>10 g</b>
<b>Sel</b>	<b>4 g</b>
<b>Beurre</b>	<b>150 g</b>
<b>Farine</b>	<b>225 g</b>
<b>Œufs</b>	<b>6 pièces</b>

## ➤ Mousse yaourt caramel

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

- 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

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

## ➤ Montage

<b>Praliné</b>	<b>360 g</b>
<b>Pop-corn caramélisé</b>	<b>60 g</b>

- 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.