



## **Eclairs au Chocolat**

Démonstration réalisée par Florent Legroux, chef de l'Auberge à l'Escargot (La Châtre)  
3 octobre 2013

### *Crème pâtissière au chocolat*

#### **Ingrédients :**

100g de chocolat  
60% de cacao haché  
1 gousse de vanille  
6 jaunes d'œufs  
50g de maïzena  
50g de beurre  
50cl de lait entier  
120g de sucre semoule  
1 cuillère à soupe de cacao en poudre amer

#### **Progression :**

Fendre la gousse de vanille dans la longueur et récupérer les graines. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec 60g de sucre, les graines et la gousse. Batre les jaunes avec le restant de sucre puis ajouter la maïzena. Continuer de fouetter pour bien la lisser, verser le lait bouillant peu à peu en remuant. Transvaser dans la casserole et porter à ébullition en mélangeant sans cesse. Ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce que la crème épaisse. Verser immédiatement dans un saladier. Laisser tiédir puis ajouter le chocolat, le cacao tout en mélangeant. Couvrir d'un film alimentaire au contact, laisser refroidir à température ambiante.

### *Pâte à choux*

#### **Ingrédients :**

15cl d'eau  
10cl de lait entier  
110g de beurre  
5g de sel  
5g de sucre semoule  
130g de farine  
1 cuillère à soupe de cacao amer en poudre  
5 ou 6 œufs  
Sucre glace

#### **Progression :**

Préchauffer votre four à 170°. Dans une casserole, mélanger l'eau, le lait, le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre. Porter à ébullition, puis verser d'un seul coup la farine et le cacao en remuant vigoureusement pendant environ 2 minutes jusqu'à obtention d'une boule de pâte qui se détache complètement du fond de la casserole. Ôter du feu. Incorporer un œuf en remuant jusqu'à ce que la pâte redevienne homogène avant d'ajouter les autres. Remuer à chaque fois que vous incorporez un œuf. Ne pas travailler trop longtemps la pâte.

## **Un peu d'histoire**

La pâte à choux est une pâte dite à double cuisson, utilisée en pâtisserie pour de nombreuses réalisations sucrées (choux à la crème, éclair...) ou salées (gougères, pommes dauphines...). Elle est obtenue par l'incorporation d'œufs dans une pâte (panade) composée principalement de farine ébouillantée (à l'eau ou au lait salée et beurrée) puis desséchée.

La pâte à choux apparaît pour la première fois en France, sous une forme plus rustique, en 1540, lors de l'arrivée de Catherine de Médicis, et de son chef pâtissier italien Pasterelli, puis de son successeur Popelini, qui fabriquait des Popelins. Vers 1775, Tiroloy, chef pâtissier de la maison d'Orléans, modifie les proportions, et dénomme sa pâte « Pâte à chaud » du fait de la technique de préparation. Il utilise surtout cette pâte pour réaliser les beignets soufflés.

C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que la pâte évolue encore avec Jean Avice en 1798, chef pâtissier qui eut Carême comme élève. On ne disait pas encore apprenti à cette époque. Elle prendra le nom de « pâte à choux », après avoir été perfectionné par le pâtissier de Talleyrand, Antonin Carême.

Pâte à choux oui ! Mais pourquoi avoir appelé cette pâtisserie « un éclair » ? Un éclair, appelé « pain à la duchesse » ou « petite duchesse » avant 1850, est une pâtisserie fourée de crème au chocolat ou au café ; on en trouve aussi à la pistache et parfois à la vanille. Le dessus est glacé au fondant ou au caramel ; dans ce dernier cas, on appelle ce gâteau un « bâton de Jacob ». L'origine peut aussi venir d'une création, très certainement de chez Chiboust, qui date de cette époque : la poche à douille. La pâte utilisée ainsi, gagne en rapidité : le petit trait droit de pâte était réalisé « en un éclair ».