

Jean Emmanuel

& Co

Eclair de citron meringué



Ingrédients

Préparation : 1h10 Cuisson : 40 min Repos :

Pâte à choux

160g d'eau
160g de lait entier
6g de sucre
160g de beurre
4g de sel
8g de vanille
160g de farine T55
280g d'œuf

Crème de citron

115g d'œuf
115g de sucre
120g de jus de citron
175g de beurre
2g de gélatine+12g d'eau froide
Le zeste d'un citron

Meringue

50g de blanc d'œuf
100g de sucre

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

Déroulé de la recette

Pâte à choux

Dans une casserole faire chauffer, l'eau le lait et le beurre. Lorsque le beurre a fondu ajouter la vanille et le sucre.

A ébullition ajouter en une seule fois la farine, et dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords. Au robot, muni de la feuille, laisser légèrement refroidir la pâte.

Emulsionner ensuite la pâte en ajoutant petit à petit les œufs.

La pâte doit être lisse et homogène.

Dans une poche à douille verser la pâte et pocher dans un moule dôme de 4cm de diamètre. Congeler ensuite votre pâte.

Détailler des cercles de craquelin de la taille des dômes de votre pâte à choux. Les déposer sur la pâte à choux sortie du congélateur et cuire pendant 33 minutes à 170° (Attention cela dépend de la taille de vos choux et de votre four. A surveiller.)

Crème au citron

Hydrater la gélatine dans l'eau.

Mélanger au fouet les œufs et le sucre semoule. Prélever le zeste du citron, et ajouter le jus du citron dans le mélange précédent.

Faire cuire Jusqu'à atteindre 82°, et ajouter la gélatine.

Lorsque le mélange atteint 40°, ajouter le beurre et lisser le mélange à l'aide d'un mixer plongeant.

Filmer au contacte et réserver au réfrigérateur.

Meringue suisse

Dans un bol au bain marie, chauffer les blancs d'œufs et le sucre. Lorsque le mélange atteint 50°, débarrasser dans la cuve du robot, et lancer progressivement pour monter le tout en meringue.

Montage

Faire 3 trous sur le dessus des éclairs.

Remplir l'éclair de crème au citron.

Plonger l'éclair dans la meringue. Cacher les trous avec la meringue.

Passer un coup de chalumeau et terminer avec quelques zestes de citron.