

Préchauffer le four à 200 °C

1. hej, skall vi göra bakelser?
2. ja gärna, vad skall vi göra för bakelse?
3. vi gör "blixtar", känner du till det?
4. ja, det är en av Frankrikes mest kända bakverk
5. först gör vi bakersedegen (pâte à choux)
6. här är ingredienserna; det behövs

- 1/4 liter vatten
- 200 gram mjöl
- 100 gram smör
- 1 nypa finsalt
- 4 hela ägg

7. sedan gör vi chokladkrämen ; det behövs

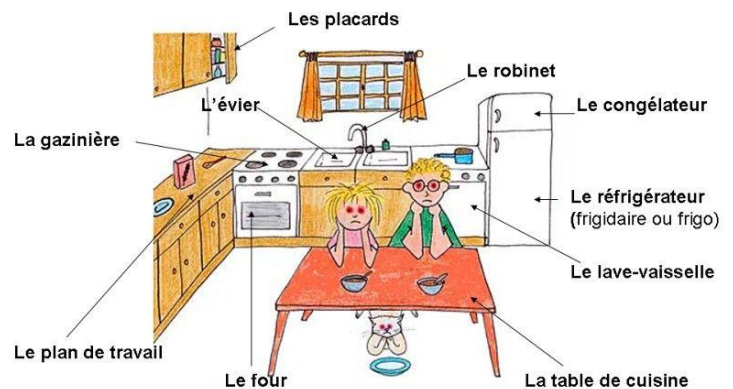
- 1/2 liter mjölk
- 100 gram strösocker
- 50 gram krämpulver
- 1 helt ägg eller 2 äggulor
- 100 gram smör
- 150 gram mörk choklad (helst med 70% kakao)

8. och till sist gör vi chokladglasyren

- 500 gram smält socker
- 2 - 3 matskedar kakaopulver

9. förvärm ugnen på 210 grader

10. blanda salt, socker, smör och vatten i en kastrull och låt koka
11. tillsätt mjölet och rör om länge för att få en fast (ferme) smet
12. tillsätt sedan äggen
13. fortsätt att blanda och röra om ordentligt
14. med en spritspåse (poche à douille) gör långa stänger med degen på en bakplåt (plaque)
15. lägg på lite äggula och sätt in i ugnen cirka 25 minuter
16. låt svalna
17. skär blixterna och lägg i chokladkrämen
18. till sist lägg på chokladglasyren



ÉTAPE 1

Pour la pâte à choux:

ÉTAPE 2

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7).

ÉTAPE 3

Mélanger sel, sucre, beurre et eau dans une casserole, et faire bouillir.

ÉTAPE 4

Intégrer la farine, et remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte. La travailler jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme

ÉTAPE 5

Intégrer 4 oeufs, un à un en veillant à bien mélanger entre chaque oeuf.

ÉTAPE 6

Travailler la pâte afin de la rendre ferme.

ÉTAPE 7

Sur un plaque allant au four préalablement huilée, répartir à l'aide de la poche à douille une dizaine de boudins de pâte de 15 cm de long environ.

ÉTAPE 8

Badigeonner avec le jaune d'œuf pour que la pâte soit dorée à la cuisson .

ÉTAPE 9

Faire cuire 25 min à four chaud et laisser reposer 10 min, four éteint, pour éviter que les choux ou les éclairs ne dégonflent.

ÉTAPE 10

Pour la crème:

ÉTAPE 11

Faire fondre 60 g de chocolat cassé en morceaux dans le lait, à feu doux .

ÉTAPE 12

Dans un bol, fouetter oeuf, jaune et sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

ÉTAPE 13

Ajouter la farine et verser dans le lait chocolaté.

ÉTAPE 14

Faire épaissir sans cesser de remuer.

ÉTAPE 15

Hors du feu, intégrer 20 g de beurre. Laisser refroidir.

ÉTAPE 16

Garnir de cette crème les éclairs coupés en 2 dans le sens de la longueur et faire fondre au bain-marie le reste du chocolat et du beurre.

ÉTAPE 17

Napper le dessus des éclairs. Laisser durcir le glaçage avant de déguster.