

## Éclair caramel au beurre salé

Recette proposée par Sébastien PAWLY  
Membre de Tradition Gourmande et  
des Croqueurs de chocolat

Recette pour 15 éclairs

### Craquelin noisette

Beurre.....100g  
Cassonade.....125g  
Farine.....100g  
Poudre de noisettes.....50g

A la feuille, mélanger tout les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte omogène. Etaler à 3mm d'épaisseur et détailler des rectangles et 2cm par 10cm, réserver au frais.

### Pâte à choux

Eau.....125g  
Lait.....125g  
Sel.....5g  
Sucre.....10g  
Beurre.....112g  
Farine.....137g  
Œufs.....250g

Réaliser la pâte à choux et pocher des éclairs de 10cm.  
Déposer dessus les rectangles de craquelin préalablement détaillés.  
Cuire dans un four à 200°C.

### Caramel beurre salé d'un ami en breton

Sucre.....145g  
Glucose.....80g  
Crème liquide 35%MG.....230g  
Gousse de vanille.....1/2gousse  
Pectine NH.....1g  
Fleur de sel.....1g

Beurre demi-sel..... 120g

Prélever 10g de sucre des 145g et les mélanger avec la pectineNH.

Incorporer le mélange pectine/sucre dans la crème froide.

Porter la crème à ébullition avec la demi gousse de vanille préalablement fendue et grattée. Réaliser un caramel à sec avec le glucose et le sucre.

Cuisson : 175°C. Déglacer le caramel avec la crème. Refroidir à 45°C puis incorporer le beurre demi-sel et la fleur de sel. Émulsionner. Réserver au réfrigérateur. Faire monter au batteur à l'aide d'une feuille avant utilisation. Garnir les éclairs de caramel beurre salé par le dessous.

### Chantilly caramel

Mascarpone.....68g

Crème liquide 35%MG.....225g

Sucre semoule.....30g

Caramel liquide.....60g

Monter en chantilly le mascarpone avec la crème liquide et le sucre.

Ajouter le caramel en fin de mélange.

Pocher la chantilly caramel sur le dessus de l'éclair à l'aide d'une douille Saint-Honoré.

La forme : très classique mais à la fois élégante et gourmande

L'idée : revenir à une vitrine plus classique

Etape technique ; la cuisson du sucre

Les saveurs : un classique de la pâtisserie française avec le caramel beurre salé

Attention : pocher les éclairs pas trop gros à cause du craquelin noisette