



Eclairs chocolatés aux flocons de coco et glace coco



Rezept für 4

Ingrédients pour les éclairs chocolatés

200 g d'eau
70 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
140 g de farine
4 œufs
1 sachet de glaçage foncé

Ingrédients pour les flocons de coco

1 noix de coco

Ingrédients pour la glace coco

5 dl de lait de coco
1 dl de crème
2 jaunes d'œufs
125 g de sucre

Préparation des éclairs chocolatés

Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le beurre et le sucre vanillé. Ajouter délicatement la farine, bien mélanger avec une cuillère en bois et cuire à feu doux pendant env. 10 minutes. Retirer du feu et laisser tiédir un peu. Ensuite, incorporer les œufs les uns après les autres. Mettre la masse dans une poche à douille en étoile. Former des éclairs de la taille d'un doigt sur une plaque à gâteaux recouverte de papier de cuisson (pas trop près les uns des autres puisque leur volume augmente beaucoup; on obtient env. 16 éclairs). Insérer la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire pendant 20-25 minutes en mode Air chaud 190 °C. Retirer de l'espace de cuisson, plonger les couvercles des éclairs dans le glaçage et réserver.



Préparation des flocons de coco

Ouvrir la noix de coco et en détacher la pulpe, la râper finement et répartir les copeaux sur une plaque à gâteaux recouverte de papier de cuisson. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé et laisser cuire pendant 4 heures en mode Air chaud 45°C. Retirer de l'espace de cuisson et réserver.

Préparation de la glace coco

Sur le feu, cuire à la nappé le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Retirer du feu et laisser refroidir. Mettre dans la sorbetière pour la fabrication de la glace.

Anrichten

Présentation

Remplir l'éclair de glace coco et décorer avec des flocons de coco.

Réglage de cuisson pour les éclairs chocolatés

Avec préchauffage - niveau 1

20-25 minutes | Air chaud 190°C

Réglage de cuisson pour les flocons de coco

Avec préchauffage - niveau 1

4 heures | Air chaud 45°C