

L'éclair Banoffee





Electrolux

Ingrédients (4 à 6 pax)

Crème banoffee

- 4 bananes
- 60 g de beurre doux
- 35 g de sucre
- 35 g de cassonade
- 1 boîte de confiture de lait
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre salé
- 3 cl de rhum

Topping

- 200 g de crème liquide
- 120 g de mascarpone
- 10 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

La compotée de banane :

- 1 Dans une poêle, ajouter le beurre doux et verser un tant pour tant de sucre blanc et de cassonade. Une fois le tout fondu, ajouter les bananes découpées en rondelles finement. Laisser prendre à feu moyen et surveiller la cuisson tout en mélangeant régulièrement afin que les bananes fondent un peu. L'objectif est de faire blondir le sucre des bananes. Une fois réalisé, on peut faire flamber la compotée avec de rhum.

Le caramel liquide beurre salé :

- 1 Faire le caramel à sec cuisson blond : Verser dans une poêle 50g de sucre et le faire fondre jusqu'à une cuisson caramel. Incorporer la crème liquide préalablement chauffée jusqu'à obtention d'un mélange homogène, et par la suite, y incorporer le beurre salé (20g) hors du feu. La consistance doit être épaisse, mais liquide.
- 2 Dans une poêle, incorporer la confiture de lait et le caramel beurre salé aux bananes et laisser compoter à feu doux pendant 5 à 10 min. La couleur doit être ambrée. Réserver au frais 20 min. Mettre l'ensemble dans une poche.

Le topping (crème mascarpone et vanille) :

- 1 Réaliser un mélange homogène avec la crème liquide (bien froide), le mascarpone et le sucre glace. Incorporer ce mélange dans la cuve du batteur et la monter en chantilly, ajouter les graines de vanille. Mettre l'ensemble dans une poche avec douille saint-honoré.

Montage de l'éclair :

- 1 Réaliser un insert dans chaque éclair à l'aide de ciseaux. Couper dans la longueur. Garnir l'éclair de banoffee (préalablement mis dans une poche). Puis, prendre la crème montée dans une poche à douille saint honoré et dresser sur le dessus de l'éclair. Pour terminer, râper du chocolat pour décorer. Déguster!

Pâte à choux

- 100 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 80 g de beurre
- 85 g de farine de riz
- 100 ml de lait
- 15 g de sucre
- 40 g de féculé de maïs
- 3 œufs moyens

La pâte à choux :

- 1 Mélanger dans une casserole le lait, le sucre, l'eau et le beurre. Laisser fondre le tout et attendre une première ébullition.
- 2 Hors du feu, verser la farine de riz et la féculé de maïs en une seule fois. Mélanger le tout vigoureusement. Ensuite, remettre sur le feu et faire sécher la pâte : en mélangeant à l'aide d'une spatule, la pâte doit se décoller de la casserole au bout de quelques minutes.
- 3 Hors du feu, ajouter les œufs un à un. Bien mélanger, toujours à l'aide d'une spatule entre chaque œuf. La pâte doit être ferme, brillante et lisse. Mettre la pâte dans une poche et dresser les éclairs sur une plaque.
- 4 Enfourner à 300°C, puis baisser la température à 170°C environ 30 min. Vers la fin de la cuisson, ouvrir la porte du four pour évacuer l'humidité et terminer la cuisson à l'œil.

Crème banoffee et base

- 200 g de lait concentré sucré

La crème banoffee et la base :

- 1 Placer deux pots (100g chacun) métal fermé de lait concentré sucré dans une casserole et le noyer sous l'eau (1cm au dessus du haut de la boîte).
- 2 Porter à ébullition, puis laisser à feu vif (l'eau doit frémir) pendant 3h.
- 3 Retirer du feu, laisser refroidir puis ouvrir : le lait concentré s'est transformé en Dulce de Leche.



Table InfiFlex EHX6455FHK

#tasteofparis • #tasteXelectrolux



Chef
GRÉGORY COHEN

Restaurant
MON ÉCLAIR

