

RECETTE

# Eclair praliné vanille au Nutella®

Difficile

1 h 30 min



## Ingrédients

**Pour 4 personnes**

50 g de praliné noisette

50 g de NUTELLA®

Noisettes concassées

(pour le décor)

Cacao en poudre amer

(pour le décor)

**POUR LA GANACHE MONTÉE À LA VANILLE :**200 ml de crème liquide  
entière

100 g de chocolat blanc

**POUR LA PÂTE À CHOUX :**

75 ml de lait entier

65 g de beurre doux

1 g de sel

2 g de sucre semoule

90 g de farine

3 œufs + 1 œuf

(pour la dorure)

**MATÉRIEL :**Poche à douille + douille  
cannelée ou unie de 14 mm



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

## PRÉPARATION

- 1 | Préparez la ganache montée à la vanille. Dans une casserole, faites bouillir la crème. Dans un récipient, placez le chocolat blanc en morceaux et versez la crème bouillante par-dessus. Mélangez, puis filmez au contact et réservez au frais pendant 4 h au minimum.
- 2 | Dans une casserole, versez 75ml d'eau et le lait, puis ajoutez le beurre en morceaux, le sel et le sucre. Mélangez et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois. Mélangez énergiquement, puis desséchez la panade à feu moyen pendant 2 min. Transvasez dans un récipient, puis ajoutez petit à petit les oeufs battus, jusqu'à obtenir une pâte lisse qui retombe légèrement.
- 3 | Placez-la dans une poche munie d'une douille cannulée ou unie d'environ 14 mm. Préchauffez le four à 170 °C. Pochez des éclairs d'environ 10 cm de long sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorez avec l'œuf battu et enfournez pour 35 min. À la sortie du four, laissez refroidir.
- 4 | Montez la ganache au fouet, pas trop serrée, puis placez-la dans une poche à douille. Placez NUTELLA® dans une seconde poche à douille. Garnissez le fond des éclairs de NUTELLA® et d'une fine couche de praliné, puis pochez joliment la ganache montée en pointes. Décorez avec des noisettes concassées et détaillez des mini-disques de chou pour réaliser les chapeaux sur les pointes de ganache. Saupoudrez de cacao.

Recette issue du livre « 60 CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE AU NUTELLA® »,  
par le Chef Grégory COHEN, paru aux Editions Larousse.

Photographies de Sophie Dumont - Stylisme de Delphine Lebrun



**Partage la recette avec le  
#nutellarecettesclub**