

RECETTE #2

LA GOURMANDISE À L'HONNEUR AVEC UNE RECETTE AUX ÉCLAIRS AU CHOCOLAT NOIR ET ORANGES CONFITES EN ACCORD AVEC LE MACVIN DU JURA ROUGE

Dans le Jura, région gastronomique et viticole, les gourmands se font nombreux. Pour ravir les papilles de chacun, les Vins du Jura, dévoilent une recette associant chocolat et vin du Jura, revisitant un intemporel de la pâtisserie : des éclairs au chocolat noir en accord avec le Macvin du Jura rouge. Toute en élégance, ce dessert, gourmand et généreux est réinventé avec une note d'orange confite faite maison. Le Macvin, vin de liqueur jurassien issu d'une eau de vie de marc de raisin, complimente ces délices chocolatés. S'accordant à merveille avec les desserts, il saura combler de bonheur les amateurs de gastronomie.

-  4 personnes
-  Temps total : 1h25
-  Préparation : 45 minutes
-  Cuisson : 40 minutes
-  Temps de repos : 24 heures

ECLAIRS AU CHOCOLAT NOIR ET ORANGES CONFITES

Pour les oranges confites

- 2 oranges non traitées
- 200 grammes de sucre en poudre
- 25 cl d'eau

Pour la pâte à choux

- 60 ml de lait
- 2 grammes de sel
- 4 grammes
- 50 grammes de beurre
- 75 grammes de farine
- 2 œufs
- Eau

Pour la crème pâtissière au chocolat

- 300 ml de lait
- 2 œufs
- 60 grammes de sucre
- 25 grammes de fécule de maïs
- 15 grammes de cacao en poudre non sucré
- 30 grammes de beurre demi-sel

Glaçage au chocolat noir

- 80 grammes de chocolat noir
- 80 grammes de crème liquide
- 20 grammes de beurre



PRÉPARATION DE LA RECETTE



Réalisation des oranges confites la veille.

- 1 Laver et peler les oranges, puis couper l'écorce en lamelles.
- 2 Plonger les lamelles dans un sirop bouillant fait avec l'eau et le sucre et laisser cuire 1 minute. Laissez refroidir 10 minutes et répéter l'opération 3 fois.
- 3 Egoutter le tout, et laisser sécher 24h à l'air libre sur une grille.



Réalisation de la pâte à choux.

- 1 Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le lait, le sel, et le sucre. Quand le mélange bout, ajouter le beurre et le laisser fondre.
- 2 Ajouter la farine d'un coup et mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que le mélange sèche. Retirer du feu.
- 3 Ajouter les œufs un à un et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- 4 Placer la pâte dans une poche munie d'une douille. Pocher 10 éclairs de 10/15 cm de longueur.
- 5 Préchauffer le four à 250°C. Enfournier les éclairs et baisser tout de suite à 180°C. Cuire 25 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

Réalisation de la crème pâtissière.

- 1 Dans une casserole, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le cacao et la fécule. Ajouter le lait et faire épaisser à feu doux, sans cesser de mélanger.
- 2 Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante.
- 3 Mettre la crème pâtissière dans une poche munie d'une petite douille. Faire des croix sous éclairs, insérer le bout de la douille et remplir les éclairs de crème pâtissière au chocolat.

Réalisation du glaçage

- 1 Placer le chocolat coupé en morceaux dans un bol. Faire chauffer la crème et le beurre et les verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir 5 minutes.
- 2 Tremper le dessus des éclairs garnis dans le glaçage.
- 3 Placer quelques lamelles d'oranges confites sur chaque éclair.

Fiche d'identité du Macvin du Jura rouge

Le Macvin du Jura est un **vin liquoreux** dont l'AOC a été obtenue en novembre 1991 et qui représente 5% de la production totale de l'AOC jurassienne.

Le Macvin est fabriqué à partir de jus de raisin non fermentés, les **moûts**, auquel est intégré un tiers de marc de raisin. Répondant à un cahier de charges strict, les cépages Trousseau, Poulsard, Pinot Noir, Chardonnay et Savagnin, sont tous autorisés dans production de moûts destinés à la production de Macvin. **L'eau de vie de marc de raisin** est, elle, obtenue par la distillation du marc du Jura, et est rassie, c'est-à-dire, élevée en fûts de chêne, au minimum 18 mois. Pour que le Macvin, blanc ou rouge, soit reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée, il doit également être élevé 10 mois en fûts de chêne et présenter entre 16° et 22° d'alcool. Avec un potentiel de garde de 30 ans, le Macvin du Jura, est un vin unique par son processus de fabrication.

Le **Macvin du Jura Rouge** est caractérisé par une belle robe rouge, brillante et profonde. Au nez, se dégagent des arômes fruités, avec une dominante de petits fruits rouges et d'épices, qui se traduit ensuite, par une **complexité étonnante** en bouche. La puissance aromatique du Macvin en fait un très bon vin d'apéritif. Pouvant également être dégusté avec les desserts, il se marie parfaitement avec des petites douceurs sucrées, telles que des éclairs au chocolat noir et aux oranges confites.

Prix : à partir de 20 €

hémisphère  Sud
L'agence épicurieuse

Contacts presse : Corinne HENNEQUIN • Anne-Sophie GAVORY
06 87 70 44 55 • as.gavory@agencehemispheresud.com