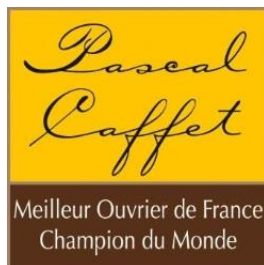


## Flash Gourmand pour Noël Festif



### Eclair de Fêtes Chocolat Cassis *By Pascal Caffet et Joseph Cartron*

Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Champion du Monde des Métiers du Dessert et Joseph Cartron, Distillateur liquoriste depuis 1882 implantés respectivement en Champagne-Ardenne et Bourgogne ont le pouvoir de surprendre les gourmands tant leur créativité, leur art du goût et l'authenticité de leurs saveurs sont reconnus dans le monde entier. Pour les fêtes de fin d'année, ils ont associé leurs talents et vous invitent à réaliser et à partager avec vos amis une recette de chef... pour pâtisser en fête :

## Eclair de Fêtes Chocolat Cassis



#### Les astuces de Pascal Caffet :

*« Pas de miracle pour réussir votre dessert de fête, choisissez une recette légère et suivez-la méthodiquement.*

*Pour vos réveillons, cet éclair chocolat cassis féérique met en valeur avec harmonie et délicatesse des produits d'exception comme la Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron et des saveurs simples.*

*Chaque ingrédient, chaque détail et chaque coup de main comptent, suivez pas à pas cette recette facile à réaliser et étonnez vos convives ».*

# Recette

Temps de préparation : 25 minutes

Difficulté : facile

## Crème pâtissière à la Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron

### Ingrédients :

- 500 g de lait entier
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g d'amidon de maïs
- 90 g de chocolat noir pur Venezuela 70%
- **100 g de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron<sup>19°</sup>**
- 1 gousse de vanille
- 5 jaunes d'œuf

### Préparation :

- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille.
- Dans un saladier, fouetter progressivement le reste du sucre et l'amidon puis les jaunes d'œuf.
- Ajouter dans cette préparation 1/3 du lait bouillant, mélanger et faire bouillir à nouveau le reste du lait.
- Verser le mélange jaune, sucre et lait dans la casserole. Porter l'ensemble à ébullition en remuant en continu, puis retirer du feu.
- Dans ce mélange chaud, bien faire fondre le chocolat puis la crème de cassis et placer au réfrigérateur.

## Pâte à choux pour 12 éclairs

### Ingrédients :

- 100 g d'eau
- 100 g de lait entier frais
- 100 g de beurre frais
- 120g de farine pâtissière
- 4 g de sucre en poudre
- 4 g de sel fin
- 4 œufs frais entiers
- sucre grain, amandes (déco)

### Préparation :

- Dans une grande casserole porter à ébullition, l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre puis retirer du feu. Ajouter la farine en fouettant pour obtenir une pâte assez ferme.
- A feu très doux, dessécher quelques minutes cette pâte et supprimer l'humidité.
- Ajouter en deux fois les œufs en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- A l'aide d'une poche avec douille n°8 sur un tapis de cuisson, dresser 12 éclairs.
- Dorer-les avec un pinceau puis décorer-les directement avant cuisson avec le sucre grain et les amandes mélangés.
- Cuire à 170° pendant 25 minutes. sortir et laisser refroidir.

### Montage :

- Couper en deux la pâte à choux dans le sens de la longueur.
- A l'aide d'une poche et d'une douille cannulée, garnir en formant de petites boules de crème chocolat cassis.
- Remettre le couvercle, saupoudrer d'un tamis de sucre glace puis laisser au moins deux heures au réfrigérateur avant de servir.

### A propos de Joseph CARTRON : [www.cartron.fr](http://www.cartron.fr)

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors. Joseph CARTRON produit et distribue une collection étendue de saveurs alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits et Liqueurs de Création, ses « T » de Cartron, ses Apéritifs de Tradition, ses Marc et Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de Tradition. Distribuée en France et dans 45 pays à l'international, la Maison Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne.

### A propos de Pascal Caffet : [www.pascal-caffet.com](http://www.pascal-caffet.com)

En 1983, Pascal Caffet reprend au décès de son père la maison familiale alors qu'il n'a que 22 ans. Très vite il impose son style et crée une collection de pâtisseries, complétant la collection de chocolats. Elu l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier en 1989, Champion du Monde des Métiers du Dessert en 1995, Pascal Caffet donne toute sa noblesse au chocolat notamment aux pralinés. Le développement de boutiques au concept unique alliant chocolats et pâtisseries haut de gamme se poursuit. Pascal Caffet possède 10 boutiques dont 2 à l'international : Turin et Tokyo. Fin septembre 2014, il ouvrira sa première boutique à Paris 20, rue de la Terrasse 75017 Paris puis, une seconde en octobre 2014 dans la Marne au 2 place du Marché aux Fleurs - 51000 Châlons-en-Champagne dans un plan de développement qui devrait compter entre 5 et 8 ouvertures dans l'hexagone sur les prochains mois. Sur [www.boutique.pascal-caffet.com](http://www.boutique.pascal-caffet.com) retrouvez et de commandez nos chocolats et gourmandises Pascal Caffet.

### (Photo Image & Associés)

### Contacts presse : pour plus d'information, demande de visuels haute définition :

Pour Joseph Cartron : Equilibre - Florence Dapoigny : 01 39 25 00 33 – 06 60 49 83 95 - [florence.dapoigny@sfr.fr](mailto:florence.dapoigny@sfr.fr)

Pour Pascal Caffet : SVMarketing - Sabine Verley : 09 50 10 70 03 - 06 31 56 46 58 - [svmarketing.eurl@gmail.com](mailto:svmarketing.eurl@gmail.com)