

ECLAIRS AU CHOCOLAT

- Pâte à choux :
 - 250 cl d'eau,
 - Sel,
 - 80 g de beurre,
 - 125 g de farine,
 - 4 œufs,
- Crème pâtissière :
 - 50 cl de lait,
 - 4 jaunes,
 - 50 g sucre,
 - 30 g de farine
 - 1 gousse de vanille,
 - 100 g de chocolat,
- Glaçage :
 - 200 g de chocolat noir,
 - 125 g de crème fleurette,
 - 50 g de beurre.

Faire chauffer dans une casserole le lait, le sel et le beurre découpé en petits morceaux.

Porter le mélange à ébullition.

Retirer le récipient du feu et ajouter la farine en une seule fois.

Mélanger à la spatule puis remettre la casserole sur le feu et dessécher la pâte durant une trentaine de secondes jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus ni aux parois de la casserole.

Retirer la pâte, incorporer les 4 oeufs un à un.

Placer la pâte dans une poche à douille.

Cuire 10 mn à 210° C puis 20 mn à 180° C.

Faire chauffer le lait avec la vanille.

Blanchir les œufs avec le sucre.

Ajouter la farine.

Y verser une partie du lait, bien mélanger.

Refaire bouillir le lait, y verser le tout et bien mélanger.

Couper le chocolat en petits morceaux. Et les ajouter à la crème pâtissière.

Bien mélanger, laisser refroidir.

Garnir les éclairs en tenant fermement. Ne pas laisser de vide.

Couper en morceaux le chocolat pour le glaçage.

Faire bouillir la crème fleurette et la verser dessus, bien mélanger.

Incorporer le beurre coupé en morceaux.

Tremper délicatement le dessus des éclairs dans la ganache.