

ECLAIRS AU CHOCOLAT

Préparation : 50 mn

Cuisson: 20 mn (th. 6 220°C)

6-8 personnes:

Pour la pâte:

1/4 de litre d'eau

75 g de beurre

1 pincée de sel

1 cs de sucre

150 g de farine

4 oeuf

Crème pâtissière:

1/2 de lait

60 g de chocolat

3 oeufs(2 entier+ 1 Jaunes)

60 g de sucre

60 g de farine

Glacage: 50 g de sucre glace 2 à 3 cs d'eau 250 g de chocolat
30 g de beurre

1. Préparez une pâte à choux

2. placez la pâte dans une poche garni d'une douille de 1 cm de diamètre. Faites cuire à four moyen et laissez refroidir sur une grille.

3. Préparez la crème pâtissière: faites fondre le chocolat dans le lait, 4. Travaillez les oeufs, le sucre et la farine, versez en remuant le lait chaud parfumé au chocolat et faites cuire sans cesser de tourner jusqu'à ébullition.

5. Laissez refroidir ouvrez les éclairs avec des ciseaux sur toute la longueur, d'un côté seulement; remplissez les de crème.

6. Préparez le glaçage: diluez le sucre glace avec très peu d'eau, le mélange doit rester épais et à peine coulant. Faites fondre au bain-marie le chocolat avec 2 cs d'eau et le beurre, verser le chocolat sur le sucre et mélangez bien.

7. Glacez chaque éclair en le tenant verticalement au-dessus du récipient contenant le glaçage; faites couler à la cuillère une couche de chocolat sur le dessus des gâteaux laisser sécher sur une grille à pâtisserie.