

Eclair au chocolat

6 pers 1 h

Les **ingrédients**

- Pour la crème :
- 2 c. à s. de farine
- 30 cl de lait
- 50 g de beurre
- 210 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 3 c. à s. de sucre
- Pour la pâte à choux :
- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre
- 1 c. à s. de sucre
- 5 oeufs
- Huile

La **recette**

Etape 1

Préparer la pâte à choux : Préchauffer le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, mélanger 1 c. à soupe de sucre, le beurre et l'eau. Faire bouillir.

Etape 2

Ajouter la farine et remuer jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Ajouter 4 oeufs, un à un en mélangeant à chaque oeuf. Travailler la pâte pour la rendre ferme.

Etape 3

Sur une plaque, répartir une dizaine de boudins de pâte d'environ 15 cm à l'aide d'une poche à douille. Badigeonner avec un jaune d'oeuf. Faire cuire 25 mn puis laisser reposer 10 minutes.

Etape 4

Préparer la crème : Faire fondre à feu doux 60g de chocolat dans le lait.

Etape 5

Dans un récipient, fouetter l'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Hors du feu, incorporer 20g de beurre. Laisser refroidir.

Etape 6

Couper les éclairs en deux puis les garnir de crème. Faire fondre au bain-marie le reste du chocolat et du beurre, puis napper le dessus des éclairs.