

# Eclairs au chocolat

## Ingrédients

Pâte à choux:                      Glacage  
125g de farine                      50 g de chocolat  
180g d'eau                            20 g de beurre  
60-90g de beurre                  20 g de sucre glace  
3 oeufs  
1 pincée de sel  
1 cs sucre

Crème patissière  
3 jaunes d'oeufs  
90g de sucre  
20g de maizena  
30g de farine  
1/2 l de lait  
1 pincée de sel  
50g de chocolat

## Catégorie

Desserts

## Nb de personnes

## Remarques

## Instructions

Pâte à choux

- Mettre l'eau, le sel, le beurre, le sucre dans une casserole.
- Mettre la casserole sur le feu, faire bouillir et y verser d'un seul coup toute la farine tamisée.
- Bien remuer à la spatule.
- Travailler environ 5 minutes à feux doux, jusqu'à ce que la pâte forme une pellicule au fond de la casserole.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Ajouter un oeuf préalablement cassé dans une tasse, bien mélanger en travaillant énergiquement.
- Avec une douille faire les formes et cuire 25 minutes à 190°, voir moins
- Ajouter le 2ème oeuf en suivant la même technique, puis le 3ème.

Crème Patissière

- Faire bouillir le lait. Ajouter le chocolat et mélanger le tout.
- Mélanger sucre et oeufs. Quand ce mélange a blanchi ajouter la maizena, la farine et le sel.
- Délayer en remuant avec le lait, remettre sur feu doux, puis continuer à remuer pendant 2 minutes jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
- Retirer du feu et mettre dans un saladier préalablement rincé à l'eau froide.

## Glacage

- Faire fondre le chocolat et le beurre, puis ajouter le sucre glace. Une fois fondu, ajouter le sucre glace.