**Eclairs au chocolat**

Dessert typiquement français, l'éclair au chocolat fait partie de ces pâtisseries dont tout le monde raffole !

Pour +/- 8 éclairs

|  |  |
| --- | --- |
| *Pâte à choux :*125g de lait125g d'eau5g de sel10g de sucre112g de beurre137g de farine250g d'œufs*Crème pâtissière :*125g de sucre50g de farine60g de jaunes d'œufs50g d'œufs entier500g de lait300g de chocolat noir | Préparation : 45 mnRepos : --Cuisson : 15 mn |

Versez dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et enfin le beurre.
Faites fondre votre beurre avant d'amener tout le mélange à ébullition.
Lorsqu'il est fondu, amenez le tout à ébullition.
Dès ébullition, retirez votre casserole du feu.
Ajoutez alors la farine en une seule fois.
Remuez énergiquement votre mélange.
Remettez-la ensuite sur le feu pour le laisser "sécher".
La pâte est prête lorsqu'elle se décolle complètement des parois de la casserole.
Transvasez-la dans un autre récipient.
Ajoutez progressivement vos œufs à la pâte tout en mélangeant.
Votre pâte à choux est prête lorsqu'elle est brillante et lisse.
Ajoutez votre pâte à choux dans une poche pour préparer vos éclairs.
Appuyez sur la poche tout en avançant vers vous. Puis arrêtez d'appuyer et coupez la pâte en partant de l'autre coté.
Utilisez votre dorure réalisée avec les jaunes d'œufs pour dorer vos éclairs.
Rayez vos éclairs à l'aide de la pointe de votre fourchette.
Enfournez vos éclairs dans un four ventilé à 200°C pendant environ 15 minutes. *Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le four !*
Une fois vos éclairs cuits, percez-les à l'aide d'un couteau.
Incorporez le chocolat cuit au bain marie à la crème pâtissière.
Mélangez.
Remplissez une poche de crème pâtissière chocolat.
Insérez le bout de la douille de votre poche à l'intérieur du trou de l'éclair.
Pressez votre poche jusqu'à remplir votre éclair.
Glacez le dessus de votre éclair avec la crème pâtissière au chocolat.
Votre éclair est parfaitement réalisé. Vous pouvez le laisser refroidir un peu pour mieux le déguster !