

## Choux et éclairs à la crème pâtissière



Dessert **Moyen**

**Pour** : 12 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

2 pâtisseries qui plaisent beaucoup.

### Ingrédients

- 1 l de lait
- 250 g de sucre
- 100 g de farine
- 2 oeufs entiers
- 6 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 100 g de chochoat pâtissier
- 250 g de farine
- 40 cl d'eau
- 150 g de beurre
- 6 oeufs
- 2 pincées de sel
- 2 cs de sucre
- 100 g de chocolat pâtissier
- 1 blanc d'œuf
- 200 g de sucre glace

### Préparation

- 1 Préparation de la crème pâtissière : Faire chauffer un litre de lait avec la gousse vanille. Dans un saladier, mélanger 250 g de sucre, 100 g de farine, 2 oeufs entiers et 6 jaunes d'œufs. Ajouter ce mélange au lait et faire cuire doucement, jusqu'à épaississement de la crème.
- 2 Poser un linge humide sur la crème pâtissière et la laisser refroidir.
- 3 La séparer ensuite en 2 parts égales. L'une restera nature, pour les choux. L'autre sera au chocolat (y mélanger 100 g de chocolat pâtissier préalablement fondu au micro-ondes), pour les éclairs.
- 4 Préparation de la pâte à choux : Mettre dans une casserole 40 cl d'eau, 2 pincées de sel, 150 g de beurre et 2 cuillères à soupe de sucre. Faire bouillir le tout et y verser d'un seul coup toute la farine tamisée. Bien remuer à la spatule et travailler environ 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.
- 5 Former les choux et les éclairs à la cuillère ou à la poche à douille. Faire cuire au four à 180°C (th.6) environ 15 minutes, sans ouvrir la porte du four.
- 6 Une fois les choux et les éclairs cuits et refroidis, les garnir de crème pâtissière.
- 7 Préparation du glaçage : Pour le glaçage au chocolat, mélanger 100 g de chocolat pâtissier avec une demi briquette de crème liquide et en napper les éclairs. Pour le glaçage blanc, battre 1 blanc d'œuf avec 200 g de sucre glace et en napper les choux.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

