

## Maxi éclairs au chocolat au lait



### Ingrédients (6 personnes):

25cl d'eau, 80g de beurre, 3 ou 4 oeufs, 150g de farine, 1 pincée de sel  
pour la crème : 1/4 de l de lait 3 jaunes d'oeuf 70 g de sucre en poudre, 2 c à s rases de maïzena, 100g de chocolat au lait,  
pour la ganache: 70g de chocolat au lait, 70 g de crème fraîche semi liquide ,

### Préparation:

Faire une pâte à choux,

mettre l'eau et le beurre et le sel dans une casserole ,porter à ébullition,retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup et tourner énergiquement ,jusqu'à obtention d'une pâte homogène,mettre le feu au minimum,remettre la casserole sur le feu et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois de la casserole, retirer du feu ,rajouter les oeufs entier un à un ,à chaque fois que vous rajoutez 1 oeuf il faut bien l'incorporer dans la pâte jusqu'à ce que la pâte soit lisse ,il se peut que vous ayez besoin que de 3 oeufs ,tout dépend de la grosseur des oeufs ,c'est l'onctuosité de votre pâte qui vous le dira !

Préchauffer votre four sur 180°

prendre une plaque ,la recouvrir de papier sulfurisé,y déposer la pâte en forme de bâtonnet de 18 cm de long,enfourner 30mn environ ,à surveiller ,ils doivent être dorés ,quand ils sont cuits ,éteignez le four et coincer une cuillère dans la porte du four afin qu'elle soit entrouverte ,les éclairs finiront de sécher tant que vous ferez la crème ,

pour la crème pâtissier ,prendre 1/4 de l de lait le mettre sur le feu ,en garder 1 verre à pert ,dans un grand bol mettre les 2 c à s rases de maïzena ,les 3 jaunes d'oeuf,et le sucre ,avec le fouet à main mélanger en ajoutant le verre de lait,attention aux grumeaux ,il faut mélanger énergiquement ,puis lorsque le lait bout ,rajouter le petit à petit dans le bol sans cesser de tourner ,remettre le tout dans la casserole et sur le feu 2 à 3 mn le temps que ça épaississe en cuisant les ingrédients ,enlever du feu ,faire fondre le chocolat au lait au micro ondes dans un saladier avec un peu de lait (1 petit verre à liqueur ),2 mn ,puis vous mélangez et remettez 2 mn de plus au micro ondes ,sortez votre saladier et rajoutez dedans la crème pâtissier ,mélangez bien et vous obtiendrez une crème au chocolat ,ce n'est sûrement pas la meilleure façon de faire ,mais c'est la mienne ! Maintenant il faut garnir les éclairs !!!!!!!J'ai essayé avec une poche à douille en faisant un trou aux extrémités, je préfère ne pas vous raconter le carnage !!!!!!!Mon truc, c'est de les fendre tout le long sur un coté, je soulève, je garnis de crème et je referme !

Pour la ganache, j'ai fait bouillir la crème fraîche avec le chocolat en tournant pour que ça n'attache pas et j'ai mis une pointe d'aggar aggar pour être sûre que ça tienne, j'ai mis ensuite sur feu doux pendant 2 mn !quand la ganache est encore chaude étaler la sur vos éclairs et attendez que tout refroidisse !