

# Minis éclairs Michalak au crémeux chocolat

---

## Ingrédients

### Pour la pâte à choux :

- 2 œufs
- 60 g de farine
- 40 g de beurre
- 1 c.à soupe de sucre
- 1/8 de litre d'eau
- 1 pincée de sel

### Pour le crémeux au chocolat :

- 2 jaunes d'œuf
- 130 g de chocolat noir (62% en pistoles ou hachés)
- 105 g de lait entier
- 105 g de crème liquide entière
- 30 g de sucre semoule



## Préparation

**Temps de préparation : 1 h**

**Temps de cuisson : 25 min**

**Temps de repos : 2 h**

**Nbre de personnes : 8**

### Préparez la pâte à choux :

- Dans une casserole, mettez l'eau, le morceau de beurre avec le sucre et la pincée de sel.
- Amenez à ébullition. Surveillez, le liquide mousse et monte en bouillant.
- Lorsque ça bout, hors du feu, ajoutez d'un coup la farine (tamisée c'est un peu mieux mais pas indispensable)
- Et mélangez jusqu'à homogénéité.
- Remettez la pâte à feu doux pour la dessécher comme une purée, qui doit se détacher des parois de la casserole.
- Laissez légèrement refroidir puis ajoutez les œufs entiers un à un.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Préparez vos plaques avec du papier cuisson.
- Mettez la pâte dans une poche (ouverture ou douille de 12mm).
- Enfournez en surveillant pour 20-25 minutes.
- 

### Préparez le crémeux au chocolat :

- Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre.
- Faites chauffer le lait avec la crème.
- Lorsque le mélange bout, ajoutez-le au mélange œufs/sucre tout en fouettant.
- Remettez le dans la casserole.
- Chauffez la crème puis retirez du feu.
- Versez sur le chocolat en mélangeant bien. Mixez.
- Mettez au frais dans une boîte hermétique pendant au moins 2 heures.
- Parez les éclairs en les coupant en 2 dans la longueur et disposez la crème en vaguelettes avec une douille à bûche.