

Eclairs choco cacahuète
Pour 15 éclairs



1. CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT CACAHUÈTE

1L de lait entier
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à Chaud ancel** de votre choix
100 g d'œufs
120 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
80 g de chocolat de couverture noir
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

2. GLAÇAGE ROCHER CHOCOLAT AU LAIT

500 g de **Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

3. MONTAGE ET FINITION

Garnir les éclairs de crème pâtissière par le dessous, en les piquant à trois endroits. Glacer les éclairs avec le glaçage rocher à 40°C.