

## Eclairs à la Banane, Glaçage Chocolat - Noisettes

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

#### *Pâte à choux :*

- BEURRE	60 g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- EAU	250 ml
- FARINE	150 g
- OEUF(S)	4
- SEL	

#### *Crème vanille-banane :*

- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- LAIT	75 cl
- SUCRE SEMOULE	90 g
- BANANE(S)	1.5

#### *Glaçage :*

- CHOCOLAT FONDANT	25 g
- CHOCOLAT AU LAIT	25 g
- CREME FRAICHE	1 c à soupe
- HUILE D'ARACHIDE	1 c à café
- NOISETTES GRILLÉES	2 c à café (type brésilien)



### Recette:

- **Pour la pâte à choux**, versez dans une casserole 25 cl d'eau, le beurre coupé en morceaux, le sel et le sucre; portez à ébullition.
- Lorsque l'eau boue, versez toute la farine tamisée d'un coup et remuez aussitôt à l'aide d'une spatule; la farine se gonfle et une boule de pâte se forme en se détachant de la casserole. Si cela ne se produit pas, remuez sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Séchez bien la pâte.
- Hors du feu, incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre. Mélangez parfaitement chaque œuf à la pâte avant d'ajouter le suivant.
- Préchauffez le four à 200°C.
- A l'aide d'une poche à douille, formez des boudins de 15 à 17 cm de long.
- Enfournez pendant 20 à 22 minutes puis laissez tiédir dans le four à moitié ouvert.
- **Préparez alors la crème à la banane** en mettant chauffer le lait avec le sucre. Diluez le sachet de pudding dans un peu de lait. Ecrasez les bananes.
- Lorsque le lait bouille, incorporez le pudding dilué au fouet. Continuez à fouetter le temps que la crème épaississe puis ajoutez la purée de bananes. Laissez refroidir.
- A l'aide d'une poche à douille, remplissez les éclairs avec cette crème refroidie par les deux extrémités.
- **Pour le glaçage**, faites fondre doucement les chocolats, la crème et l'huile au micro-onde. Intégrez-y les noisettes.
- Tapissez le dessus de chaque éclair à l'aide d'une petite spatule.
- Réservez au frigo ... puis dégustez !