



## Petits gâteaux

# Eclairs banane, chocolat et chantilly



**2h25**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**25 min**

CUISSON

**1h**

REPOS

**331**

CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour la pâte à choux

12 cl **Eau**  
50 g **Beurre**  
75 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 g **Sucre semoule**  
2 g **Sel**

### Ingrédients pour la ganache au chocolat

150 g **Chocolat noir**  
100 g **Crème liquide  
(fleurette)**

### Ingrédients pour la chantilly

200 g **Crème liquide  
(fleurette)**  
15 g **Sucre glace**

### Ingrédients pour la garniture

## Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Porter l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition dans une casserole.
- 3 Hors du feu, ajouter d'un seul coup la farine puis remettre sur feu moyen en remuant vigoureusement pendant une à deux minutes à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Transférer la pâte dans un saladier et la laisser tiédir.
- 5 Incorporer les œufs un à un après les avoir préalablement battus dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 6 Entre chaque ajout, la pâte doit avoir bien absorbé l'œuf et doit être consistante.
- 7 Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé puis garnir une poche à douille munie d'une douille unie de pâte à l'aide d'une maryse.
- 8 Coucher autant d'éclairs que de convives en les espaçant régulièrement.
- 9 Enfourner pendant 10 minutes à 210°C (Th.7) puis 15 minutes à 180°C (Th.6)

## Étape 2

8 Banane(s)

### Préparation de la crème chantilly

- 1 Monter la crème liquide en chantilly dans un saladier à l'aide d'un batteur puis ajouter le sucre glace à la fin.
- 2 Veiller à ce que la crème liquide soit bien froide, la chantilly se fera plus facilement.
- 3 Réserver au moins 1h au réfrigérateur.

## Étape 3

### Préparation de la ganache au chocolat

- 1 Casser le chocolat en morceaux dans un saladier.
- 2 Porter la crème liquide à ébullition dans une casserole puis la verser sur le chocolat.
- 3 Mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu et que la ganache épaississe.

## Étape 4

### Montage des éclairs et dressage

- 1 Couper les éclairs en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau scie.
- 2 Garnir le fond de chaque éclair d'une couche de ganache au chocolat à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Éplucher et couper les bananes en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Disposer des rondelles de bananes sur la ganache et décorer de chantilly.
- 5 Déposer le haut de l'éclair sur la chantilly et napper le dessus d'un peu de ganache au chocolat.
- 6 Servir aussitôt.