

## MINI ECLAIRS CHOCO-MANGUE AVEC LEUR POINTE DE PIMENT D'ESPELETTE

---

- **INGREDIENTS (pour une 30aine de mini-éclairs) :**

***Pâte à choux***

*60g de beurre*

*1 cuillère à soupe de sucre*

*150g de farine*

*4 œufs*

*½ cuillère à café de sel*

*25cl d'eau*

***Crème choco au piment d'Espelette***

*2 jaunes d'œuf*

*30g de sucre*

*200g de lait*

*45g de crème liquide entière*

*80g de chocolat noir*

*45g de beurre*

*2 pincées de piment d'Espelette*

***Coulis de mangue***

*Une mangue*

*Du sucre glace*

***Déco chocolat***

*Chocolat noir*

- **COMMENT FAIRE :**

**1. Faites d'abord les choux**

Faites chauffer votre four à 210°C.

Portez à ébullition les 25cl d'eau + le beurre coupé en morceaux + le sel et le sucre.

Versez la farine tamisée dans le mélange précédent, d'un seul coup, en remuant énergiquement à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole.

Hors du feu, ajoutez les œufs un par un. Chaque œuf doit être mélangé parfaitement à la pâte avant ajout du suivant.

Mettez la pâte dans une poche à douille ou dans des sacs congélation dont vous pourrez couper une pointe pour faire un trou de la taille souhaitée.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, formez de mini-boudins d'environ 7cm de longueur et 2cm de largeur.

Faites-les cuire environ 15 minutes en surveillant pour qu'ils soient gonflés et dorés.

**2. Préparez la crème choco au piment d'Espelette**

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour qu'ils blanchissent.

Portez le lait et la crème à ébullition.

Versez un peu de ce mélange sur les œufs pour qu'ils ne cuisent pas, puis versez le tout dans une casserole.

Faites chauffer en remuant jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse.

Mettez le chocolat dans un bol et versez le mélange précédent dessus pour qu'il fonde.

Ajoutez le beurre en morceaux et le piment puis mixez.

Si la consistance n'est pas assez épaisse, recouvrez la crème d'un film alimentaire, en empêchant tout contact avec l'air, et réservez au frais.

### **3. Coulis de mangue**

Mixez la mangue puis ajoutez le sucre glace à votre goût.

### **4. Billes déco**

Faites fondre le chocolat au bain marie.

A l'aide d'un sac congélation percé à une pointe d'un petit trou, formez de petites billes de chocolat de la taille voulue dans une assiette. Laissez-les refroidir jusqu'à ce qu'elles durcissent.

### **5. Montage**

Faites 3 petits trous sous le dessous de chaque chou. A l'aide d'une poche à douille (ou d'un sac congélation), fourrez les choux avec la crème au chocolat. Ils doivent être bien remplis.

Trempez les éclairs dans le coulis de mangue.

Disposez les billes de chocolat sur le dessus du coulis.

C'est prêt !