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.