

## CREME PATISSIERE AU CHOCOLAT



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 12 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 8-10 éclairs

- 300 ml de lait tempéré - 30 g de farine - 2 oeufs + 2 jaunes - 2 sachets de sucre vanillé - 12 g de Maïzena® - 50 g de sucre - 100 g de chocolat

---

1. Déposez les ingrédients dans la cuve en commençant par le lait. Retirez le bouchon et lancez le programme EXPERT, 12 minutes/vitesse 4/95°C (14 minutes si vous utilisez du lait froid). Mixez 30 secondes/vitesse 15. Réservez 2 heures au frais.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)