

ECLAIRS CHOCO-MANGUE

Pour environ 20 pièces



1. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA MANGUE**

80 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
1/2 L de lait
500 g de purée de mangue
200 g de sucre
2 œufs

Cuire la crème pâtissière en incorporant la purée de mangue dans le lait.

2. **ECLAIRS AU CHOCOLAT**

20 coques d'éclairs
1 kg de Schokobella Braun

Couper les éclairs en deux puis tremper chaque moitié dans du Schokobella fondu au micro-ondes.
Réfrigérer les coques d'éclairs jusqu'à ce que le Schokobella soit figé.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir 20 coques d'éclairs avec la moitié de la crème à la mangue.

Placer une seconde coque retournée sur chaque éclair, garnir avec le reste de crème puis décorer.