



Religieuses au chocolat!

RECETTE COMPLETE:

Pour une dizaine de religieuses

Ingrédients craquelin:

- 30 g farine
- 30 g sucre brun
- 25 g beurre

Ingrédients pâte à choux :

- 120 g lait
- 2 g sel
- 2 g sucre
- 55 g beurre
- 65 g farine
- 2 oeufs (110 g)

Ingrédients crème pâtissière chocolat :

- 400 ml de lait
- 5 jaunes d'oeuf
- 50 g de sucre
- 35 g de mélange moitié farine-moitié maizena
- 1 gousse de vanille
- 90 g de chocolat

Ingrédients glaçage miroir :

- 120 g de sucre
- 40 g d'eau
- 80 g de crème liquide 35% MG
- 40 g de cacao
- 6 g de gélatine en feuille
- + Praliné noisette
- + Décoration chocolat
- + ½ noisettes torréfiées

Etapas

Mélangez ensemble le beurre, la farine et le sucre brun. Une fois la pâte bien homogène, étalez la entre deux feuilles de papier sulfurisé, retirez la feuille du dessus, détaillez des petits ronds (de 2 tailles différentes) dans la pâte à craquelin à l'aide d'une douille (ou autre petit objet rond comme le capuchon d'une bouteille d'eau) et placez au congel pour 15 minutes.

Dans une casserole, faites chauffer le lait, le sel, le sucre et le beurre. Lorsqu'une ébullition apparait, retirez du feu et ajoutez la farine en une fois ; mélangez immédiatement et remettez sur le feu une minute afin de dessécher la pâte. Faites refroidir aux alentours des 50°C (pour être sûr que les œufs ne coagulent pas) et ajoutez les œufs un à un en mélangeant. Une fois la pâte à choux bien lisse, mettez la en poche avec une douille unie (taille : 10 fera très bien l'affaire), pochez de belles boules de 1.5 cm et 3 cm de diamètre. Posez par-dessus le craquelin et enfournez à 180°C pour 30 minutes.

Pour la crème pâtissière, mélangez jaunes, sucre et maïzena. Ajoutez le lait vanillé (infusion d'une gousse de vanille dans le lait ou mélange de lait et de vanille liquide), chauffez la préparation et comptez encore 1 minute de cuisson après épaississement de la crème (bien mélangez tout au long de cette étape). Retirez du feu, (incorporez le chocolat et mixez) déversez dans un récipient, filmez au contact (afin d'éviter qu'une croûte se forme à la surface de la crème) et réservez au frigo jusqu'à refroidissement total 😊 température du frigo). Détendez cette crème avec un fouet, pour la rendre bien lisse et mettre en poche.

Pour le glaçage chocolat, trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour une vingtaine de minutes. Dans une casserole, montez à ébullition le sucre, l'eau et la crème liquide. Après l'ébullition, ajoutez le cacao (tamisé) hors du feu, mélangez et remettez sur le feu jusqu'à obtenir une nouvelle ébullition. Refroidissez le mélange et ajoutez-y la gélatine à 70°C. Mixez le tout et placez au frigo pour 2 heures. Ce glaçage est à utiliser à 30°C.

Garnissez les choux de crème pâtissière ainsi que de praliné noisette et trempez la tête des choux dans le glaçage miroir. Disposez sur les gros choux une décoration réalisée en chocolat, un plus petit chou et une demi-noisette. Enjoy ! 😊