

Religieuse au café et chantilly à la vanille |

Recette pour 12 tapas

Description

Les religieuses sont des choux de différentes grosseurs qui sont superposés les uns sur les autres.

L'astuce du chef

Il s'agit d'un classique de la pâtisserie française. Vous pourriez également remplir vos religieuses avec une crème pâtissière au chocolat.

Ingrédients

Craquelin

- 100 Gr Beurre
- 125 Gr Sucre
- 125 Gr Farine

Pour la pâte à choux

- 120 Gr Eau
- 120 Gr Lait
- 15 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 110 Gr Beurre
- 140 Gr Farine
- 4 Gr Oeuf

Crème pâtissière au café

- 500 Ml Lait
- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Féculé de maïs
- 100 Gr Sucre
- 30 Gr Beurre
- 5 Ml Arôme café

Pour la chantilly à la vanille

- 350 Ml Crème 35%
- 50 Gr Sucre glacé
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Dressage de vos assiettes

À l'aide de la poche à pâtisserie, garnir les choux avec le crémeux au café. Déposez un petit chou sur le gros et à l'aide de la poche, dressez une rosace de crème chantilly à la base du petit chou.

Préparation pour la chantilly

Mélangez la crème avec le sucre et les grains de vanille. À l'aide du batteur électrique, montez la crème jusqu'à la formation de pics fermes.

Pâtissière au café

Dans une casserole, faites chauffer le lait. Dans un bol, blanchissez les oeufs et les jaunes avec le sucre. Ajoutez la farine et la féculé. Versez le lait chaud dans le bol en fouettant rapidement puis

remettez le mélange dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement.

Hors du feu, ajoutez le beurre et l'arôme café.

Placez la crème pâtissière sur une plaque avec un saran wrap et réservez au frigo jusqu'à refroidissement (si vous le souhaitez, il n'y a aucun problème à mettre l'arôme café dans le lait dès le début).

Préparation pour les choux

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole.

Ensuite, versez le mélange dans un batteur et incorporez les oeufs un à un.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, dressez des choux de 5 cm de diamètre et de 2 cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Déposez dessus la pâte à craquelin puis le diamètre ou la forme que vous avez pocher. Mettre au four, baissez la température à 350°F et cuire les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Craquelin

Dans le batteur, avec la feuille (c'est la partie que l'on accroche au batteur), travaillez le beurre et le sucre puis ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à un mélange homogène. Étalez-la sur une plaque à pâtisserie avec un papier cuisson pour avoir une épaisseur d'environ 2 mm, réservez-la au frigo ou congélation, environ 1 heure.

Détaillez ensuite avec un emporte pièce rond à la taille de vos gros choux uniquement. Déposez le disque sur chaque chou avant de les cuire.

Bon appétit!