

Religieuses au chocolat

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 125g d'eau
- 125g de lait entier
- 100g de beurre
- 2g de sel
- 200g de farine
- 300g d'œufs (environ 6 œufs entiers)
- 750g de lait entier
- 90g de sucre
- 105g de jaunes d'œufs (environ 6 jaunes)
- 55g de maïzena
- 65g de beurre
- 320g de chocolat noir à 66% de cacao
- 400g de fondant pâtissier

Préparation

1. A nouveau un grand classique de la pâtisserie française, les religieuses au chocolat.
2. Rien de plus simple, de la pâte à choux garnie d'une crème pâtissière bien chocolatée (j'ai utilisé le Caraïbes de Valrhona) et glacée avec un fondant au cacao.
3. Portez à ébullition, et attendez que le beurre soit totalement fondu, puis ajoutez la farine hors du feu.
4. Mélangez bien de façon à avoir une pâte homogène, puis remettez la casserole sur le feu.
5. Desséchez la pâte (remuez-là sur feu moyen pendant environ 2 à 3 minutes, jusqu'à avoir une fine pellicule au fond de la casserole).
6. Ensuite, versez-la dans le bol du robot muni de la feuille, et remuez-la jusqu'à ce que la buée se soit totalement échappée de la pâte.
7. Ajoutez ensuite progressivement les œufs battus, jusqu'à avoir une pâte homogène, lisse et brillante.
8. Versez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
9. Pochez des choux de 5 à 6cm de diamètre pour le corps des religieuses, et 2 à 3cm de diamètre pour la tête sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ou sur une plaque graissée directement.
10. Saupoudrez avec un peu de sucre glace, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C en chaleur statique pour environ 40 minutes (à surveiller selon le four, les choux doivent être bien dorés en fin de cuisson), puis laissez refroidir sur grille.
11. Faites chauffer le lait.
12. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena, puis versez la moitié du lait chaud dessus en remuant.
13. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en remuant sans cesse jusqu'à épaississement.
14. Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez bien, puis le chocolat.
15. Quand la crème est bien homogène, versez-la dans un récipient, filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur.
16. Une fois la crème pâtissière et les choux refroidis, garnissez-les par le dessous à l'aide d'une petite douille lisse.
17. Ensuite, préparez le glaçage : faites chauffer le fondant très doucement (il ne doit pas dépasser 37°C) en y ajoutant du cacao en poudre et si besoin un peu de sirop de sucre de canne pour fluidifier la texture.

18. Commencez par glacer les têtes des religieuses.
19. Ensuite, glacez les corps, et posez immédiatement les têtes dessus.
20. Placez au réfrigérateur quelques minutes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com