



Religieuse au chocolat

Ingredients

Craquelin au cacao

75g de beurre mou
85g de sucre
90g de farine
10g de cacao non sucré

Crème pâtissière au chocolat

500g de lait
100g de chocolat noir
50g de maïzena
30g de sucre
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf

Pâte à choux

160g d'eau
70g de beurre
120g de farine
2cuillère à soupe de sucre
3 oeufs

Nappage au chocolat

100g de chocolat noir
90g de crème liquide entière

Chantilly

90g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de sucre glace

Craquelin au cacao

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine et le cacao.

Une fois la pte bien homogène, taler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporte-picer de 2 tailles différentes

Crème pâtissière au chocolat

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe puis ajouter le chocolat en morceaux

Laisser un peu refroidir, mettre en poche et mettre au frais 2h

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine et le cacao, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrêter lorsque celle-ci se dcolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 1 en les incorporant bien la pte l'aide d'un robot ou la spatule.

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille

Prchauffer le four 200C.

Former les choux de 2 tailles diffrentes un + gros pour le chou du bas et + petit pour le chou du haut (9 gros et 9 petits)

et ajouter dessus les cercles de craquelins.

Enfourner 20 minutes (tout dpend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Enfourner 20 minutes (tout dpend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Nappage au chocolat

Faire bouillir la crme et la verser chaude sur le chocolat en morceaux

Bien mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Chantilly

A l'aide d'un batteur, fouetter la crme en chantilly en ajoutant le sucre glace sur la fin

Mettre en poche et garder au frais

Montage

Garnir tous les choux de crme ptissire au chocolat

Puis les napper du nappage chocolat

Mettre les petits choux sur les gros choux

Mettre une pointe de chantilly sur le dessus et des pointes de chantilly tout le tour entre le gros et le petit chou (voir photo)
