



RELIGIEUSE À L'ANCIENNE



La pâte sucrée : 140g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 1 œuf moyen, 250g de farine T55.

Dans la cuve du robot crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, l'œuf puis la farine tamisée. Étaler la pâte finement entre **deux feuilles guitare**, laisser reposer 2 h au réfrigérateur ou 15 min au congélateur. Décoller la pâte des 2 côtés des feuilles guitare et foncer 4 cercles à tarte 18cm, 16 cm, 12 cm et 8 cm, cuire à blanc 15 à 20 min à 180° à surveiller. Refroidir.

Les éclairs et les choux : 250g d'eau, 4g de sel, 5g de sucre, 125g de beurre, 165g de farine, 250g d'œufs. Porter à frémissement* l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu ajouter en une seule fois la farine tamisée. Remettre sur le feu et dessécher à feu doux et à la spatule pendant 2 min environ jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Mettre le pâton dans la cuve du robot équipé du fouet plat, faire tourner un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus à vitesse moyenne. Si vous n'avez pas de robot transvaser la pâte dans un cul de poule et incorporer les œufs petit à petit en mélangeant à la cuillère en bois et attendre que l'appareil soit bien homogène avant chaque ajout. Arrêter de mélanger quand la pâte a un aspect satiné. Pocher 10 éclairs de 13 cm, 10 éclairs de 10cm, 6 éclairs de 6cm et deux choux de taille différente pour le sommet de la pyramide. Pour faciliter le dressage et l'équilibre final, la base des éclairs devra être légèrement plus large que le sommet. Cuire 20/25min environ à 180° et laisser dessécher un moment four éteint. Quand les éclairs et choux sont froids les garnir avec les crèmes parfumées.

La crème pâtissière : 1 litre de lait frais entier, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 200 g de sucre semoule, 240g de jaunes d'œufs, 40g de farine, 40g de fécule de pomme de terre. QS extrait de café, QS de chocolat Guanaja fondu (20g pour 100g de crème chaude),

Tamiser la farine et la fécule. Dans un cul de poule gratter les graines de vanille sur les jaunes d'œufs, ajouter la moitié du sucre, mélanger au fouet puis incorporer les farines sans trop travailler le mélange. Faire bouillir le lait avec le reste du sucre et la gousse de vanille, en verser la moitié dans le cul de poule en mélangeant bien, reverser le tout dans la casserole et faire épaissir sur feu moyen en remuant sans cesse pendant 1 à 2 min. Diviser en 2 parts égales la crème chaude, en parfumer une partie avec de l'extrait de café et l'autre avec le chocolat fondu. Débarrasser, filmer au contact et refroidir.

Le glaçage au fondant : 2 fois 300g de fondant blanc, QS d'extrait de café, de cacao en poudre et de sirop à 30° (60 sucre, 50g d'eau).

Fondre doucement sans dépasser 30°/35° les fondants colorés avec un peu d'extrait de café et de cacao en poudre en les détendant si besoin avec un peu de sirop à 30°. Glacer les éclairs et les choux.

La crème au beurre au café : 180g de jaunes d'œufs à température ambiante, 375g de sucre, 110g d'eau, 375g de beurre, QS d'extrait de café.

Dans la cuve du robot fouetter les jaunes pour les faire mousser. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau et le cuire à 121°. Le verser sur les jaunes avec précaution le long du bol de la cuve et battre à grande vitesse jusqu'au complet refroidissement. Incorporer petit à petit le beurre pommade coupé en dés tout en continuant à battre jusqu'à ce que la crème soit homogène. Ajouter alors l'extrait de café à doser en fonction de l'intensité de la saveur que vous voulez obtenir. Mettre dans une poche munie d'une douille cannelée.

Le caramel : 300g de sucre semoule, 100g d'eau, 20g de glucose, 1 pointe de couteau de [crème de tartre](#) -facultatif-.

Mélanger le sucre et l'eau, porter à ébullition, ajouter le sirop de glucose et cuire le tout à 165° jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel clair. Pendant la cuisson préparer un cul de poule avec de l'eau froide. Quand la température du caramel est atteinte, tremper le fond de la casserole dans le cul de poule pour stopper la cuisson puis poser ensuite la casserole sur un torchon sur le plan de travail. Tremper la base des éclairs dans le caramel et les disposer tout autour des disques de pâtes sucrées en alternant les parfums.

Le montage et la finition : dresser sur le plus grand disque de pâte 10 grands éclairs en les stabilisant au caramel comme pour un croque en bouche. Poser dessus le disque de pâte sucrée de 16cm, recommencer l'opération avec les éclairs de taille moyenne, poser le disque de pâte sucrée de 12 cm, dresser une dernière couche d'éclairs puis poser le dernier disque de pâte et les 2 choux superposés. Décorer et masquer en pochant la crème au beurre au café.

