



RELIGIEUSES AUX MARRONS



Le craquelin : 40g de beurre doux, 50g de cassonade, 50g de farine, 1 pincée de fleur de sel.

Dans le bol du robot et avec le fouet plat ou à défaut dans un saladier mélanger la farine, la cassonade et la fleur de sel, ajouter le beurre mou et pétrir quelques minutes à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte sur 2mm d'épaisseur si possible entre 2 feuilles guitare ou à défaut entre 2 feuilles de papier cuisson et découper 8 disques de 4.5 ou 5 cm de diamètre pour les gros choux et 8 disques de 3 cm de diamètre pour les petits choux. Bloquer au froid.

Le crémeux aux marrons : 350g soit 35 cl de lait frais entier, 75g de sucre, 3 gros jaunes d'œufs, 15g de maïzena, 5 feuilles de gélatine soit 10g, 250g de purée de marrons non sucrée et 175g de crème de marrons, 20g de rhum brun soit 2cl, 80g de beurre, 100g de débris de marrons confits.

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide idéalement 20 min pour développer au mieux son pouvoir gélifiant. Mélanger le sucre, les jaunes, la maïzena. Verser dessus le lait bouillant. Verser dans une casserole, porter et maintenir à ébullition 30 secondes sans cesser de remuer. Hors du feu ajouter la gélatine essorée et le rhum puis verser le tout sur le mélange purée et crème de marrons. Quand le crémeux est à 40/45° mixer en ajoutant le beurre coupé en dés. Ajouter des débris de marrons glacés. Réserver au minimum 2 heures au réfrigérateur avant l'utilisation.

La pâte à choux : 125g d'eau et 125g de lait, 4g de sel, 5g de sucre, 125g de beurre, 165g de farine T45, 250g d'œufs entiers.

Porter lentement à ébullition le lait, 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 2 à 3 min jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Fouetter légèrement les œufs dans un bol avant de les incorporer petit à petit à la pâte et attendre qu'elle soit bien homogène avant chaque ajout. A la poche et sans attendre dresser les choux sur la plaque recouverte de papier cuisson et à la taille désirée. Poser les disques de pâte à craquelin sur les choux.. Faire cuire environ 35 min dans un four préchauffé à 180° chaleur statique sans ouvrir le four.

Le fondant : 150g de fondant blanc, 1 pointe de colorant marron en poudre, 1 cs d'eau, 1 gousse de vanille.

Chauffer le fondant à 37° avec un soupçon d'eau et une pointe de colorant marron. Ajouter les graines de la gousse de vanille.

La finition : Garnir généreusement les gros choux à l'aide d'une poche et d'une douille unie en faisant un petit trou sur le dessus, remplir les petits plus classiquement par en dessous. Tremper les choux dans le fondant et enlever l'excédent avec le doigt. Superposer les petits choux sur les gros et les réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la crème montée.

Le décor : 50g de crème fleurette entière, 50g de crème épaisse, 50g de crème de marrons.

Monter en chantilly ferme la crème liquide, la crème épaisse et la crème de marrons et dresser entre le gros et le petit chou une couronne de crème à l'aide d'une douille cannelée. Terminer par un morceau de marron confit ou glacé si vous avez, et décorer éventuellement avec un peu de feuille d'or.

La cuisine de Mercotte©2013

www.mercotte.fr