



LA RELIGIEUSE A L'ANCIENNE



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

Porter à ébullition 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 min jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Mettre le pâton dans le robot muni du fouet plat, faire tourner un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne, attendre que la pâte soit bien homogène avant chaque ajout. Arrêter de mélanger quand elle a un aspect satiné. Le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer. Pocher 10 éclairs allongés de 13cm, 10 éclairs de 10cm, 6 éclairs de 6cm puis 2 choux, un petit et un plus gros. Enfourner environ 30min à 180°.

La pâte sucrée : 140g de beurre, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amandes, 1g de sel, 60g d'œufs, 250g de farine T55.

Dans la cuve du robot et à la feuille crémer le sucre glace et le beurre pommade. Ajouter la poudre d'amande et le sel, puis l'œuf et en dernier la farine. Ne pas trop travailler l'appareil. L'étaler finement entre deux feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson et réserver au frais minimum une demi-heure. Détailler 4 disques à l'aide des cercles de 18, 16, 12 et 8cm. Les piquer à la fourchette et les enfourner 20/25min à 160°. Vous pouvez aussi les cuire sur un silpain ce qui évite de les piquer et qui permet qu'ils ne se déforment à la cuisson.

La crème pâtissière : 1 litre de lait frais entier, 1 gousse de vanille fendue grattée, 250g de sucre de canne, 240g de jaunes d'œuf, 40g de farine, 40g de maïzena, 100g de chocolat Inspiration fraise de Valrhona.

Dans une casserole chauffer le lait et la vanille. Dans un cul de poule mélanger les jaunes et le sucre, ajouter la farine et la maïzena. Y ajouter 1/3 du lait vanillé et bien mélanger. Reverser

le tout dans la casserole et cuire sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Diviser la crème en deux. Ajouter dans l'une des deux le chocolat inspiration fraise éventuellement fondu au bain-marie, bien mélanger. Réserver les deux crèmes au réfrigérateur.

La crème au beurre à base de pâte à bombe : 180g de jaunes d'œufs, 375g de sucre, 110g d'eau, 375g de beurre pommade coupé en dés, colorant rose hydrosoluble.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Monter progressivement au fouet les jaunes dans la cuve du robot, et quand le sirop atteint 121°, le verser sur les jaunes et fouetter jusqu'au refroidissement. Incorporer petit à petit les morceaux de beurre pommade sans cesser de fouetter. Colorer en rose pâle. Mettre dans une poche avec la douille cannelée et réserver au réfrigérateur.

Le glaçage fondant : 600g de fondant, 60g de sucre, 50g d'eau, colorant rose hydrosoluble.

Faire fondre le fondant à 35°. Faire fondre le sucre dans l'eau et l'ajouter au fondant si nécessaire pour le fluidifier. Glacer la moitié des éclairs de chaque taille. Ajouter alors le colorant rose et glacer les éclairs restants.

Le caramel : 300g de sucre, 100g d'eau, 20g de glucose.

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et faire un caramel. Tremper les 10 éclairs de 13cm et les coller sur le disque de pâte sucrée de 18cm, en les inclinant légèrement. Tremper ensuite les 10 éclairs de 10cm et les coller sur le disque de pâte de 16cm de la même manière. Répéter l'opération avec les éclairs de 6cm et les poser sur le disque de 12cm. Tremper les 2 choux dans le caramel, poser le plus gros sur le disque de 8cm et poser le petit choux dessus. Pocher ensuite la crème au beurre pour masquer les espaces entre les éclairs à chaque étage.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr