



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

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine et le cacao.

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

Mettre au frais 1h et emporte-piècer 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 la 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 à chauffer à feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

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

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille

Préchauffer le four à 200°C.

Former les choux de 2 tailles différentes 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 dépend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Nappage au chocolat

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

Bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Chantilly

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

Mettre en poche et garder au frais

Montage

Garnir tous les choux de crème pâtissière 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)
