

## Religieuses de Noël au chocolat caramel



Voilà pour aujourd'hui des religieuses que j'avais bien imaginé et je dois dire que je suis ravie que le résultat fût comme je l'avais prévu ! ;) Des religieuses qui pourront rendre vos repas de fin d'année encore plus gourmand ! Des choux à la fois moelleux et croustillant avec le croustillant et garnis d'une crème pâtissière au chocolat caramel de Nestlé®. Pour le décor, je n'ai pas utilisé de fondant mais de la pâte à sucre. J'ai utilisé des tampons (biiiiiiiiien nettoyés au lave-vaisselle) avec des empreintes de fleurs pour faire des dessins dans ma pâte à sucre. Et enfin, pour rendre Noël encore plus magique, j'ai saupoudré de la poudre alimentaire argent.

### **Pour 7 religieuses**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à choux:**

120ml de lait

120ml d'eau

105g de beurre

1 grosse pincée de sel (soit 3g)

15g de sucre

150g de farine

4 oeufs

##### **Pour le craquelin:**

60g de beurre pommade

80g de cassonade

80g de farine

##### **Pour la crème pâtissière chocolat caramel:**

270g de chocolat caramel Nestlé®

300ml de lait

300ml de crème liquide entière

6 jaunes d'oeufs

75g de sucre

##### **Pour le décor:**

Environ 250g de pâte à sucre blanche

Poudre alimentaire argent

7 copeaux de noix de coco

## **Préparation:**

### **Préparez la crème pâtissière chocolat caramel:**

Cassez le chocolat caramel en morceaux et placez-le dans un saladier.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Portez le lait et la crème à ébullition, puis versez la moitié sur les jaunes d'oeufs. Reversez le tout dans la casserole et laissez cuire sur feu moyen-doux tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Versez la crème sur le chocolat. Attendez quelques secondes puis mélangez bien avec une spatule pour rendre homogène la préparation.

Entreposez 3H au réfrigérateur.

### **Préparez le craquelin:**

Dans un saladier, mélangez grossièrement le beurre avec le sucre. Ajoutez la farine en une seule fois et malaxez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étalez très finement la pâte à craquelin, environ 2mm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Retirez la feuille de papier sulfurisé du dessus et prédécoupez 7 disques dans la pâte avec un emporte-pièce de 3,5cm de diamètre pour les petits choux et 7 disques avec un emporte-pièce de 8cm de diamètre pour les gros choux. Entreposez au congélateur pour 30min.

### **Préparez la pâte à choux:**

Préchauffez le four à 160°C (th.5).

Dans une casserole, mettez le lait, l'eau, le beurre coupé en dés, le sucre et le sel. Portez sur feu vif et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Portez alors à ébullition et laissez bouillir à gros bouillon 2 ou 3sec.

Ajoutez la farine en une fois. Mélangez doucement au début et plus vivement ensuite, quand la pâte prend forme, jusqu'à ce qu'on ne puisse plus distinguer de la farine sèche.

Desséchez la pâte en mélangeant vigoureusement. Arrêtez quand elle ne colle plus du tout à la casserole ni à la spatule, cela prend environ 30sec et 1min.

Transférez la préparation dans un saladier.

Battez les oeufs en omelette et incorporez-en petit à petit les deux tiers à la pâte. Attrapez un bon morceau de pâte et observez la texture: si elle commence par accrocher à la spatule puis tombe au bout de quelques secondes en formant une pointe, elle est prête; si elle n'accroche pas du tout à la spatule ou si elle n'en tombe pas, continuez d'incorporer des oeufs.

Garnissez une poche munie d'une douille unie de 20mm avec la moitié de la pâte. Positionnez la poche perpendiculairement à la plaque, 1cm au-dessus de celle-ci, et poussez la pâte dehors. Formez 7 choux d'environ 5cm de diamètre sur une plaque, en les espaçant d'au minimum 3cm les uns des autres pour permettre à l'air de circuler entre eux pendant la cuisson. Réalisez ensuite 7 autres choux d'environ 7-8cm de diamètre. Lissez-les au doigt avec un peu d'eau.

Détaillez les disques de croustillant et déposez-les sur les choux.

Enfournez les choux pour 45min. N'ouvrez surtout pas le four pendant la cuisson.

Une fois cuit, sortez les choux du four et laissez-les refroidir sur une grille.

### **Préparez le montage:**

Percez le fond des choux à l'aide d'un couteau. Garnissez de crème pâtissière une poche munie d'une douille unie de 8mm.

Remplissez les choux et lorsque la crème apparaît par le trou et que les choux sont bien lourds, arrêtez de garnir. Raclez-les contre le bord d'un bol pour retirer l'excédent de crème.

**Préparez le décor:**

Étalez la pâte à sucre. Avec des tampons avec des empreintes de fleur, faites des dessins sur toute la surface de la pâte à sucre. Ce n'est pas grave si les parfois les dessins se superposent.

Avec un emporte-pièce de 3,5cm de diamètre, découpez 7 disques dans la pâte à sucre. Recommencez l'opération avec un emporte-pièce de 7cm de diamètre.

Déposez délicatement les disques de pâte à sucre sur le dessus des choux.

Placez les petits choux sur les gros choux en les enfonçant doucement pour que les choux collent ensemble.

Saupoudrez de la poudre d'argent sur les religieuses.

Enfin, enfoncez légèrement un copeau de noix de coco sur chaque religieuse.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.