

Religieuses de rêve de Philippe Conticini



Shopping : Pour 7 à 8 religieuses

Pour le craquelin : (il n'était pas dans la recette, mais on le voyait sur les photos)

- 40 g de beurre mou
- 50 g de sucre roux
- 50 g de farine 55
- 1 pincée de sel

Pour la pâte à choux : (Remarque, j'ai pris la recette de Christophe Adam avec 3 œufs, ce qui suffit amplement, mais je vous remets à la fin de la recette ce qui est donné par Philippe Conticini dans son livre)

- 16cl d'eau
- 15 g de lait en poudre
- 3g de sucre en poudre (6 pour moi)
- 3g de fleur de sel (2 pour moi)
- 70 g de beurre
- 90 g de farine
- 160 g d'œufs (3)

Pour la crème au chocolat et café : (remarque : j'en ai fait 1/4 de plus par rapport à la recette originale, et il fallait tout), et je vous conseille de doubler encore si vous voulez fourrer tous les choux obtenus précédemment

- 75 g de sucre roux
- 500 g de lait demi-écrémé
- 63 g de jaunes d'œufs (4 gros jaunes)
- 63 g de chocolat (deux tiers 50% et un tiers 70% pour moi)
- 32 g de café moulu (arabica)
- 21 g de maizena
- 12 g de farine 55
- 2 pincées de fleur de sel
- Un bas ou un collant !

Pour la meringue italienne

- 60 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 20 g d'eau

In process :

La crème au chocolat/café: (à faire la veille)

1. Hachez le chocolat ou faites-le réchauffer deux fois 25 sec au micro-ondes
2. Faites bouillir le lait, ajoutez le café et laissez infuser 5 min, pas plus.
3. Filtrez le lait à l'aide d'un collant (1 ou 2 passages). Si besoin, laissez reposer 1 min pour que les derniers grains décantent.
4. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs, le sucre ; puis versez-y petit à petit le lait en fouettant bien. Ajoutez le chocolat et le sel.
5. Portez à ébullition à feu moyen, et laissez épaissir une min, sans cesser de mélanger au fouet.

6. Ajoutez le beurre froid. Fouettez vivement, puis filmez au contact et sel et gardez au frigo au moins 6H.

Le craquelin : (à faire la veille)

1. A la main, malaxez le beurre mou, la farine et le sucre, jusqu'à obtenir une boule de pâte.
2. Etalez-la entre deux feuille de papier guitare ou sulfurisé, sur une épaisseur de 1 à 2 mm.
3. Réservez au frais.

La pâte à choux:

1. Préchauffez le four à 180°(190 pour moi).
2. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en parcelles, le sucre et le sel.
3. Ajoutez le lait en poudre et portez de nouveau à ébullition.
4. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois et mélangez vigoureusement avec une spatule.
5. Remettez sur le feu doux pour dessécher la détrempe, sans cesser de remuer, la pâte ne doit plus adhérer au récipient et à la spatule (2-3min).
6. Retirez du feu et placez la détrempe dans un saladier.
7. Laissez tiédir, pendant ce temps, placez le craquelin au congélateur.
8. Incorporez les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.
9. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de 1 à 1,5 cm de diamètre.
10. Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou un tapis silicone, dressez la pâte en boules d'environ 3 cm de diamètre et 6 cm de diamètre. Placez-les en quinconce.
11. Découpez des cercles des deux tailles dans le craquelin, et déposez-les sur la pâte à choux.
12. Enfournez 30 à 35 min environ pour de grands éclairs (j'ai baissé à 180 au bout de 10 min), jusqu'à obtenir une belle couleur, puis laissez refroidir sur une grille.
13. Si possible, laisser « rassir » quelques heures avant de les fourrer.

La meringue italienne

- Faire chauffer le sucre et l'eau.
- Quand le sucre est à 110° ou un peu avant, commencer à monter les blancs en neige avec une pincée de sel éventuellement.
- Entre 118 et 121°, verser le sirop de sucre en un mince filet tout en montant les œufs.
- Continuer à battre jusqu'à refroidissement (40° environ).
- Placez dans une poche à douille pour utiliser immédiatement.

Remarque : je conseillerai de rajouter 10 g de sucre supplémentaires dès le départ.

Montage :

1. Mettez la crème chocolat/café dans une poche à douille.
2. Percez le dessous des choux et avec la poche à douille, garnissez généreusement
3. Posez une grosse boule de meringue italienne sur le gros chou, puis aplatissez à l'aide du petit chou.
4. Déposez de meringue sur les petits choux.
5. Dorez au chalumeau.
6. Conservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.



Pâte à choux de Philippe Conticini

- *125 g de lait demi-écrémé*
- *125 d'eau*
- *250 g d'œufs (environ 5)*
- *110 g de beurre*
- *140 g de farine*
- *1 càc rase de sel fin*
- *1 càc bombée de sucre semoule*