

## *Religieuses au pamplemousse*

### *Pour 8 religieuses :*

*80ml de lait*

*80ml d'eau*

*70g de beurre*

*1 pincée de sel*

*10g de sucre*

*100g de farine*

*3 œufs*

### *Craquelin*

*60g de beurre froid*

*50g de farine*

*50g de cassonade*

*1 pointe de colorant orange*

### *Crème de pamplemousse*

*325g de jus de pamplemousse rose (3 pamplemousses)*

*50g de maïzena*

*230g de crème liquide (légère pour moi)*

*6 jaunes d'œuf*

*2 cuil à soupe de jus de citron*

*130g de sucre*

La crème de pamplemousse: Mélangez la maïzena, les jaunes d'œufs et 20g de crème (prélevée sur les 230g). Dans une casserole portez à ébullition la crème, les jus de citron et de pamplemousse et le sucre. Versez ce mélange bouillant sur le précédent, mélangez et reversez dans la casserole, laissez chauffer tout en remuant jusqu'à ce que la crème épaisse, couvrez au contact et réservez au frais.

Le craquelin: mélangez à la main le beurre coupé en morceau avec la cassonade puis incorporez la farine et le colorant. Etalez cette pâte finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez prendre au congélateur le temps de faire le reste.

La pâte à choux : Dans une casserole faites chauffer le lait et l'eau ajoutez le sel et le beurre coupé en morceaux. Quand le beurre à fondu et que le liquide commence à bouillir, coupez le feu et versez la farine en une seule fois. Quand toute la farine est bien incorporée, remettez la casserole sur le feu pour faire sécher la pâte, quand elle n'adhère plus aux parois coupez le feu et ajoutez les œufs l'un après l'autre en mélangeant bien entre chaque œufs.

Garnissez une poche à douille avec la pâte et formez les 8 gros choux sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et 8 petits. Sortez le craquelin du congélateur et avec un emporte pièce découpez 8 grands disque de 6 cm de diamètre et 8 petit de 2 cm de diamètre, déposez les sur la pâte à choux et enfournez 180°C pendant 35 minutes.

A la sortie du four laissez refroidir les choux avant de les garnir de crème de pamplemousse (gros et petits choux). Garder un peu de crème déposez-la sur les gros choux comme une collerette et placez les petits choux par-dessus pour former les religieuses.