

Religieuses fraise-verveine

Pour 4 religieuses

Pâte à choux

55g de lait

55g d'eau

55g de beurre

55g de farine

95g d'œufs (2 pour moi)

3g de sucre

1 pincée de fleur de sel

Crème pâtissière à la verveine

155ml de lait

1 jaune d'œufs

30g de sucre en poudre

10g de maïzena

1 petite poignée de [feuilles de verveine séchées](#)

4 fraises de taille moyenne

Glaçage

100g de [fondant blanc](#)

Colorant violet

Ganache

35g de mascarpone

35g de chocolat blanc

La pâte à choux: Battez les œufs et ajustez le poids.

Dans une casserole versez le lait et l'eau, ajoutez le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Potez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Transvasez la pâte dans un récipient et ajoutez les œufs battus en 2 ou 3 fois en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous ma cuillère).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 2 cm de diamètre et formez 4 gros choux(5 à 6 cm de diamètre) et 4 petits (1.5 à 2 cm de diamètre) sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 175°C pendant 40 minutes. Quand la pâte est bien gonflée (au bout de 20 minutes environ) ouvrez la porte du four et maintenez la ouverte avec une cuillère en bois, cela permettra à la buée de sortir et éviter que la pâte éclate.

Attention pour avoir toutes les chances ne faites cuire qu'une plaque à la fois donc si vous faites plusieurs plaques, ne les pochez pas toutes en même temps attendez que la première fournée soit sortie du four pour préparer la suivante sinon la pâte va sécher.

La crème pâtissière:

Dans une casserole faites chauffer le lait jusqu'à frémissement. Coupez le feu et mettez les feuilles de verveine à infuser pendant 20 minutes.

En attendant fouettez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Filtrez le lait, gardez 2-3 feuilles de verveine, mixez-les avec le lait et versez ce dernier sur les œufs, mélangez et ajoutez la maïzena. Mélangez de nouveau et reversez ce mélange dans la casserole, faites chauffer à feu doux sans cessez de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe, laissez refroidir et mettez la crème dans une poche à douille munie d'une douille seringue ou d'une douille fine.

Montage: pratiquez une ouverture à la base des gros choux, assez grande pour laissez passer une fraise. Remplissez les gros choux à moitié avec la crème pâtissière, insérez la fraise et finissez de remplir de crème pâtissière. Rebouchez le chou avec le morceau que vous avez retiré.

Remplissez les petits choux avec le reste de crème pâtissière.

Glacé les choux: Faites ramollir le fondant au bain mari en le détendant avec 2 à 3 cuil à café d'eau, ajoutez du colorant vert et mélangez. Quand le fondant commence à se liquéfier, trempez les choux dedans et réservez-les au frais.

(Si, comme moi, vous n'avez pas de fondant, mélangez 1 blanc d'œuf avec 200g de sucre glace et un peu de colorant vert, mélangez et laissez un peu épaissir au frais avant de glacer les choux)

Ganache: faites fondre le chocolat blanc au micro onde ou au bain mari puis mélangez le au mascarpone, quand le mélange est bien lisse, versez le dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et laissez la au frigo pendant 1/2 heure pour que la ganache épaississe. Pochez la ganache sur le haut des gros choux et déposez les petits par dessus. Et voila!!!