

## Gâteaux et desserts au chocolat

# Croc' ligieuse


**2h40**

TEMPS TOTAL

**1h30**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**10 min**

REPOS

**577**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le sirop

 5 cl **Eau**  
50 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour la pâte à choux

 160 ml **Lait entier**  
64 g **Beurre**  
2 g **Sel**  
5 g **Sucre semoule**  
100 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

### Ingrédients pour la crème pâtissière

 2 **Gousse(s) de vanille**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
60 g **Sucre semoule**  
10 g **Poudre à crème pâtissière**  
15 g **Maïzena**  
25 cl **Lait entier**

### Étape 1

#### Préparation du sirop

- 1 Verser l'eau dans une casserole puis ajouter le sucre.
- 2 Toujours mettre l'eau en premier pour les sirops car cela permet de bien dissoudre le sucre.
- 3 Porter la casserole à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout.
- 4 Stopper la cuisson puis verser le sirop dans un saladier et réserver à température ambiante.

### Étape 2

#### Réalisation des choux

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Verser le lait dans une casserole puis mettre le beurre en morceaux, le sel et le sucre.
- 3 Porter le tout à ébullition en mélangeant à l'aide d'une spatule en exoglass.
- 4 Éteindre le feu à ébullition, laisser reposer quelques secondes puis remettre à bouillir.
- 5 Cette opération permet d'obtenir un mélange bien liquide.

Stopper la cuisson à la deuxième ébullition. ajouter la

- 6 farine et mélanger.
- 7 Débarrasser la pâte dans la cuve d'un batteur et ajouter les œufs un à un à moyenne vitesse.
- 8 Attendre que l'œuf soit bien dissout pour en incorporer un autre. Battre plus fort à l'incorporation de chaque œuf puis remettre à vitesse moyenne.
- 9 Laisser tourner le batteur encore 30 secondes à grande vitesse quand tous les œufs sont incorporés.
- 10 Débarrasser la pâte à choux à l'aide d'une maryse.
- 11 Couper la pointe d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office et insérer une douille unie.
- 12 Rabattre les bords de la poche et la déposer dans un verre mesure pour la remplir.
- 13 Verser la pâte à choux dans la poche à l'aide d'une maryse.
- 14 Recouvrir une plaque de four avec du papier siliconé, prendre la poche à douille et dresser des boules de pâte pour former les corps des religieuses.
- 15 Faire ensuite des plus petits choux qui seront les têtes des religieuses.
- 16 Tapoter le dessus de chaque chou avec une fourchette trempée dans le sirop afin que le chou ne craque pas pendant la cuisson.
- 17 Enfournier pendant 45 min.
- 18 Lorsque les têtes sont bien dorées et gonflées, les sortir et les débarrasser sur une grille à pâtisserie.
- 19 Laisser les corps encore quelques minutes puis les sortir et les débarrasser sur la grille à pâtisserie.

25 g **Beurre**  
50 g **Mascarpone**

#### **Ingrédients pour le caramel**

7 cl **Eau**  
300 g **Sucre semoule**

#### **Ingrédients pour le dressage**

1 **Dragée**  
1 **Sucre casson**

### **Étape 3**

#### Préparation de la crème pâtissière

- 1 Couper en deux les gousses de vanilles, récupérer les graines et les réserver dans un bol avec les gousses.
- 2 Verser les jaunes d'œuf dans un saladier avec le sucre puis mélanger avec un fouet pour blanchir le mélange.
- 3 Ajouter la poudre à crème et mélanger.
- 4 Rajouter la maïzena et mélanger.
- 5 Verser le lait dans une casserole avec les graines de vanille et les gousses.
- 6 Mélanger à l'aide d'une maryse et porter à ébullition sur feu moyen pour éviter que le mélange ne brûle au fond.
- 7 Quand le lait bout, ôter du feu et verser sur le saladier d'œufs à travers un chinois.
- 8 Bien presser les gousses à l'aide d'une maryse.
- 9 Mélanger à l'aide d'un fouet puis verser le mélange dans une casserole.
- 10 Faire chauffer sur feu moyen et laisser bouillir tout en remuant.
- 11 Toujours fouetter pour obtenir une crème épaisse et onctueuse.
- 12 Quand la crème commence à épaissir, laisser cuire

encore entre 30 secondes et 1 min tout en fouettant.

- 13 Éteindre le feu et ajouter le beurre en morceaux puis fouetter de nouveau.
- 14 Débarrasser dans un saladier quand le beurre est bien dissout dans la crème pâtissière.
- 15 Filmer la crème au contact afin d'éviter qu'elle ne forme une croûte et réserver au réfrigérateur.

#### Étape 4

##### Garnissage des religieuses

- 1 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur quand elle est bien froide et la fouetter pour la lisser.
- 2 Ajouter le mascarpone et fouetter.
- 3 Couper la pointe d'une poche à douille puis insérer une petite douille et placer le tout dans un verre mesure.
- 4 Garnir la poche à douille de crème pâtissière à l'aide d'une maryse et presser la poche pour expulser l'air.
- 5 Percer le dessous des choux à l'aide d'une baguette chinoise sans percer le dessus.
- 6 Garnir les choux avec la poche à douille en tournant légèrement la poche sur elle-même et la sortir lorsqu'une résistance se fait sentir.
- 7 Verser l'eau puis le sucre dans une casserole puis faire chauffer pour former un caramel.
- 8 Préparer un bol rempli d'eau et un pinceau pour nettoyer le bord de la casserole afin d'enlever le sucre qui reste collé.
- 9 Pendant que le caramel cuit, préparer un saladier avec de l'eau froide.
- 10 Nettoyer les bords de la casserole régulièrement avec le pinceau.
- 11 Lorsque le sucre commence à colorer, baisser le feu pour pouvoir contrôler plus facilement la coloration du caramel.
- 12 Remuer la casserole pour enlever les bulles et voir la couleur du caramel.
- 13 Arrêter le feu et poser la casserole dans le saladier d'eau froide pour stopper la cuisson.

#### Étape 5

##### Dressage

- 1 Tremper le dessus des têtes de choux dans le caramel puis les tremper dans le sucre casson et déposer une dragée dessus.
- 2 Tremper ensuite le dessus des corps dans la casserole de caramel et les égoutter pour éviter d'en avoir trop.
- 3 Poser tout de suite les têtes sur les corps.
- 4 Dresser les choux sur assiette et la décorer avec un peu de sucre casson et quelques dragées.