



Petits gâteaux
Religieuses au café



1h10 **40 min** **20 min** **10 min** **480**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation des choux

- 1 Verser dans une casserole l'eau, le lait, le beurre coupé en morceaux, et le sucre.
- 2 Lorsque le mélange commence à bouillir, verser hors du feu la farine en une seule fois, en mélangeant bien avec la cuillère en bois : la pâte doit se détacher des bords de la casserole.
- 3 Si ce n'est pas le cas, remettre sur feu doux tout en continuant à mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée, puis retirer du feu.
- 4 Ajouter un à un les œufs, tout en mélangeant bien entre chaque.
- 5 Utiliser une poche à douille pour dresser des choux de deux tailles différentes sur une plaque anti-adhésive, en veillant à bien les espacer.
- 6 Les gros choux doivent être deux fois plus gros que les petits, et en nombre égal.
- 7 Faire cuire une vingtaine de minutes à 200°C (Th.6-7) : les choux doivent être bien dorés.
- 8 Pour éviter que les choux ne s'affaissent, les laisser 5 minutes dans le four éteint.

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la crème pâtissière

400 ml **Lait demi-écrémé**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
60 g **Sucre semoule**
40 g **Farine**
2 c. à café **Café soluble**

Ingrédients pour le glacage

400 g **Fondant**

Ingrédients pour la pâte à choux

125 g **Lait demi-écrémé**
125 g **Eau**
50 g **Sucre semoule**
75 g **Beurre**
150 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière au café

- 1 Porter le lait à ébullition.
- 2 Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet le sucre, les jaunes, la farine, puis verser petit à petit le lait chaud.
- 3 Remettre l'ensemble dans la casserole sur feu doux, ajouter le café soluble, puis laisser épaissir sans cesser de remuer. Retirer du feu dès le premier bouillon.
- 4 Verser dans un saladier, filmer, et réserver au réfrigérateur.
- 5 Cette étape peut être réalisée 1 ou 2 jours à l'avance.

Étape 3

Montage des religieuses

- 1 A l'aide d'un couteau, faire un petit trou en dessous de chaque chou.
- 2 Garnir les choux de crème pâtissière avec une poche à douille fine.
- 3 Faire chauffer le fondant au bain-marie, afin de l'assouplir; ajouter éventuellement quelques gouttes de colorant alimentaire.
- 4 Glacer les choux en les trempant un par un dans le fondant en alternant les tailles; déposer les petits choux sur les gros afin de les coller.
- 5 Réserver à température ambiante avant dégustation.