

DESSERT DE PRO

À vos tabliers !

Envie d'un dessert maison bluffant ? La grande pâtisserie ne s'improvise pas, elle s'apprend.



Une recette du chef pâtissier Carl Marletti

RELIGIEUSE
AUX MARRONS

LISTE DES INGRÉDIENTS

Pour le craquelin ■ 185 g de sucre cassonade ■ 150 g de beurre ■ 185 g de farine

Pour la pâte à chou ■ 125 g d'eau ■ 125 g de lait ■ 5 g de sucre ■ 5 g de sel ■ 115g de beurre ■ 140g de farine ■ 250 g d'oeufs entiers (soit 5 oeufs env.)

Pour le crémeux ■ 90 g de lait ■ 300 g de crème de marrons ■ 60 g de jaunes d'oeufs (3 jaunes env.) ■ 6 g de Maïzena ■ 210 g de beurre ■ 70 g de fleurette montée ■ 12 g de rhum

Pour le montage ■ 1 kg de fondant ■ Quelques gouttes d'extrait de café ou de colorant alimentaire brun

Pour la décoration finale ■ 150 g de beurre pommade ■ 50 g de crème de marrons ■ Quelques éclats de marrons confits

Ustensiles ■ Papier sulfurisé

■ 1 emporte-pièce de 55 mm de diamètre ■ 1 emporte-pièce de 35 mm de diamètre ■ 1 poche à douille ■ 1 douille de 18 mm ■ 1 douille de 10 mm ■ 1 petite douille cannelée ■ 1 thermomètre de cuisson

Pour un œuf moyen (environ 63 g avec la coquille), on compte 30 g de blanc et 20 g de jaune. Pour cette recette, il vous faudra donc environ 8 œufs.



Pas de panique ! Laissez-vous guider en suivant pas à pas les conseils du chef !

Préparation : 2 h 30. Cuisson : 1 h. Repos : 30min. Pour 10-12 religieuses :



LE CRAQUELIN

Mélangez ensemble les 185 g de cassonade, les 150 g de beurre et les 185 g de farine. Étalez finement la pâte obtenue entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détaillez une vingtaine de disques en tout (la moitié avec le plus gros emporte-pièce, l'autre moitié avec le petit).



LA PÂTE À CHOUX

Portez à ébullition 125 g d'eau, 125 g de lait, 5 g de sucre, 5 g de sel et 115 g de beurre. Ajoutez 140 g de farine hors du feu, mélangez à la spatule. Remettez sur le feu vif et desséchez la pâte pendant 3 mn environ. Débarrassez dans un cul-de-poule et incorporez progressivement 250 g d'oeufs entiers.



LES CHOUX

Dressez la pâte à chou sur une plaque antiadhésive ou recouverte de papier sulfurisé. Utilisez la douille de 18 mm pour les gros choux et de 10 pour les têtes. Posez un disque de craquelin sur chaque chou (adapté à sa taille). Cuisez à 160°C pendant 20 mn pour les petits choux et 40 mn pour les gros.



LE CRÉMEUX

Portez à ébullition 90 g de lait avec 300 g de crème de marrons. Mélangez 60 g de jaunes d'oeufs et 6 g de Maïzena. Délayez le mélange de jaunes avec le lait chaud à la crème de marrons. Remettez sur le feu, arrêtez la cuisson dès la première ébullition. Incorporez 210 g de beurre en morceaux. Mixez puis versez 12 g de rhum. Filmez au contact et réservez au frais. Après refroidissement, incorporez 70 g de fleurette montée.



LE GARNISSAGE ET LE MONTAGE

Percez les choux (petits et grands) refroidis avec la petite douille de 10 mm. Garnissez-les de crémeux avec la poche à douille. Réchauffez 1 kg de fondant à 37°C (bain-marie ou micro-ondes) en y incorporant un peu d'extrait de café ou de colorant brun. Trempez le dessus de chaque petit chou dans le fondant tiède, puis soulevez le chou, laissez s'écouler l'excédent et faites pivoter le chou en le retournant. Faites de même avec les gros choux et collez les petits choux sur les gros avant que le fondant ne sèche.



LA DÉCORATION FINALE

Mélangez 150 g de beurre pommade avec 50 g de crème de marrons. Dressez ensuite les flammes à la base du petit chou à l'aide de la petite douille cannelée. Décorez le dessus des religieuses avec un éclat de marron confit.