

Les Religieuses au Café

Nombres de parts : 6

Cuisson : 35 à 40 min à 175 degrés (à adapter selon les fours)

Préparation : 1h30

La pâte à choux

Ingrédients

- 75g d'eau
- 75g de lait
- 3g de sel
- 6g de sucre semoule
- 60g beurre
- 90g de farine T45 ou T55 (T55 utilisée en atelier)
- 150g d'œufs (mais se juge à l'œil). Casser les œufs en avance et les mixer.
- Beurre clarifié pour la plaque (beurre que l'on fait fondre à basse température et dont on récupère la partie du dessus, et non le petit lait. Permet de ne pas brûler à la cuisson).



Procédé

Mettre l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre sur le feu et faire bouillir (jusqu'à ce que la préparation monte dans la casserole).

Pendant ce temps, tamiser la farine pour éliminer l'électricité statique.

Ajouter la farine d'un coup à la préparation.

Dessécher (panade). Bien remuer le fond pour que la panade n'accroche pas. Ne pas juste faire une boule mais casser les morceaux afin de bien dessécher.

Hors du feu, ajouter les œufs petit à petit. Vérifier la souplesse. Ne pas mettre toute la quantité d'œuf ; il faut juger à l'œil et au toucher : La pâte doit accrocher et former un bec d'oiseau. Donc il se peut qu'il reste un peu d'œufs.

Mettre la pâte à choux en poche à douille.

Graisser une plaque en fonte avec du beurre clarifié (au pinceau). A défaut, on peut pocher sur une feuille en silicone. Puis prendre un emporte-pièce de 6 cm de diamètre, le tremper dans la farine et faire une marque sur la plaque. Cela nous sert de gabarit.

Dresser 6 ronds avec la pâte après l'avoir mise en poche à douille, munie d'une douille unie de 14mm. S'arrêter juste avant d'atteindre les marques réalisées avec la farine.

Puis dresser 6 ronds plus petits (qui formeront les têtes) dont le diamètre doit être le même que pour une chouquette, donc environ 3 cm.

Au pinceau, appliquer un peu de beurre clarifié (en faisant attention qu'il n'y ait pas de coulure).

Puis, à l'aide d'une fourchette, "aplatir" un tout petit peu les choux en effectuant comme un quadrillage. Cela permettra un développement uniforme des choux.

Cuire en chaleur tournante à 175 degrés pendant 35 à 40 minutes . Le temps de cuisson ainsi que la température dépendent beaucoup de chaque four. Il faudra donc peut-être adapter ces informations. Ce qui compte, c'est que les choux soient fermes et bien dorés à la sortie du four, car ils ramollissent toujours un peu ensuite, surtout au contact de la crème.

Surtout ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson des choux ! Cela les ferait retomber !

Une fois refroidis, faire un petit trou (à l'aide d'une petite douille ou d'un couteau) sous chaque chou.

La Crème au café

Ingrédients

- 270g de lait
- 10g de trablit (extrait de café)
- 60g d'œufs
- 35g de sucre
- 25g d'amidon
- 200g de crème liquide à minimum 30% de matières grasses
- 20g de sucre glace

Procédé

Mettre le lait dans une casserole et saupoudrer un peu du sucre prévu dans la recette (afin que le lait n'accroche pas à la casserole).

Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition.

Pendant ce temps, dans un cul de poule, mettre le reste du sucre avec la poudre à crème (ou maïzena) et mélanger à sec.

Ajouter les œufs et le Trablit dans le cul de poule et mélanger.

Lorsque le lait bout, en verser 1/3 sur la préparation et bien délayer. Hors du feu, remettre ce mélange dans la casserole qui contient déjà le reste de lait.

Bien mélanger sur le feu. Une fois que la crème pâtissière épaissie, continuer à mélanger pour l'assouplir et la lisser.

Débarrasser dans un cul de poule puis mixer éventuellement la crème pâtissière si elle n'est pas bien lisse.

Afin de permettre un refroidissement plus rapide de la crème pâtissière, mettre du film alimentaire sur une plaque (ou une assiette), verser immédiatement la crème, à la sortie du feu, en l'étalant un peu et remettre du par-dessus au contact.

Mettre la crème en cellule de refroidissement 10 min (ou au frigo jusqu'à ce qu'elle soit froide, ou au congélateur le temps qu'elle soit froide).

Une fois bien refroidie, bien la détendre à la spatule avant utilisation. On peut aussi, à ce stade, passer un petit coup de mixer pour aider à la détendre.

Réaliser ensuite une crème fouettée : pour cela, fouetter la crème liquide (au robot, au fouet électrique... ou au même au bras !) avec le sucre glace.

Une fois la crème ferme (mais pas trop), prélever une petite partie de la crème fouettée et la rajouter à la crème pâtissière détendue. Au début, ne pas mettre toute la crème fouettée d'un coup car cela ferait retomber le mélange.

Puis mettre ensuite le reste de crème fouettée dans la crème pâtissière et mélanger délicatement en partant du centre vers les extérieurs.

Mettre enfin cette crème en poche à douille munie d'une douille unie de 10 mm et remplir chaque chou (gros et petits) jusqu'à ce que la crème ressorte un peu par le trou. Racler l'excédent de crème et les poser à l'envers (trou vers le haut) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en attendant de procéder au montage.

Le montage et les Finitions

Ingrédients

- Du fondant pâtissier
- Quelques gouttes de Trablit (extrait de café)
- Un peu de crème pâtissière (Ne pas en réaliser une exprès car il en faudra une toute petite quantité pour la décoration. Cela peut se remplacer par une chantilly (plus vite faite) ou même ne pas se remplacer du tout!)

Procédé

Faire chauffer un peu le fondant (au bain marie ou au micro-onde) mais attention à la température ! Ne pas dépasser 35 degrés. Au-delà, il serait certes fluide mais perdrait tout son brillant !

Le détendre avec un tout petit peu (à peine) de sirop ou d'eau et ajouter l'extrait de café (dose à adapter selon vos goûts. Quelques gouttes suffisent). Bien mélanger à la spatule.

Puis, plonger l'un des gros choux, tête en bas (trou rempli de crème vers le haut) dans ce mélange pour le recouvrir presque au 3/4. Le poser dans le bon sens (tête en haut), sur la feuille de papier sulfurisé.

Faire de même avec un petit chou puis poser le petit chou sur le gros. Recommencer jusqu'à avoir monté les 6 religieuses.

Si vous avez de la crème pâtissière de prête (ou une autre crème à décor), vous pouvez pocher des petites "flammes" sur le petit chou (douille cannelée 4 mm), en partant de la jointure entre le gros et petit chou, pour arriver presque jusqu'au fondant. L'important est que les flammes soient régulières et qu'il n'y ait pas d'espace entre elles à leur base.

A réserver au frais jusqu'à dégustation.