

La Religieuse Caramel de Christophe Michalak

10 pieces - préparation 2h30 - cuisson 23min - repos 12h

INGRÉDIENTS :

Pour la craquelin :

50g de beurre
60g de cassonade
60g de farine

Pour la pate à choux :

50g d'eau
55g de lait demi-écrémé
2,5g de sucre semoule
2,5g de sel fin
48g de beurre
60g de farine T55
112g d'oeufs entiers

Pour le cremeux caramel :

120g de sucre semoule
340g de lait demi-ecreme
1 gousse de vanille
50g de jaunes d'oeufs
18g de sucre semoule
1,5g de sel fin
25g de Maizena
190g de beurre
1 feuille de gélatine réhydratée

Pour la chantilly caramel :

8g de sucre semoule
40g de creme à 35% de MG
6,5g de mascarpone
1 feuille de gélatine réhydratée

Pour la pate d'amandes :

150g de pate d'amandes nature
2,5g de chocolat caramel

Pour l'emrobage dulcey :

10g de chocolat de couverture Dulcey

Pour la finition :

70g de creme à 35% de MG
10 petits cubes de fudge

RECETTE :

Le craquelin :

Dans un cul de poule, mélangez le beurre pommade avec la cassonade et la farine jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Etalez la pâte sur 2mm entre 2 feuilles de papier cuisson.

A l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 10 gros cercles de 5cm de diamètre et 10 petits cercles de 3cm de diamètre.

La pâte à chou :

Faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.

Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Remuez sans arrêt et faites dessécher 1min.

Débarrassez dans un cul de poule et ajoutez les oeufs petit à petit en mélangeant.

Sur une plaque de cuisson légèrement graissée, pochez 10 gros choux environ 8cm de diamètre et 10 petits choux d'environ 4cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille unie.

Déposez un disque de craquelin sur tous les choux

Comme Michalak faites chauffer votre four à 220°C puis éteignez le. Mettez les choux dans le four pendant 15min puis relancez à 170°C (20min pour les petits choux et 23min pour les gros).

Le crémeux caramel :

Dans une casserole, versez les 120g de sucre en 3 fois pour réaliser un caramel à sec.

Pendant ce temps faites chauffer le lait et la vanille grattée.

Déglacer le caramel avec le lait chaud chinoisé.

Blanchissez les jaunes, les 18g de sucre, le sel et la Maïzena. Versez le lait au caramel sur ce mélange et portez l'ensemble à ébullition. Ajoutez alors le beurre et la gélatine.

Mixez pour obtenir une émulsion et refroidissez rapidement. Filmez au contact puis stockez une nuit à 4°C.

La chantilly caramel :

Comme pour le crémeux, réalisez un caramel avec le sucre puis décuisez avec la crème chaude. Laissez refroidir puis ajoutez le mascarpone. Filmez au contact et réservez au froid pendant une nuit avant de monter en chantilly.

La pâte d'amandes :

Dans la cuve du batteur, mélangez la pâte d'amandes pommade et le colorant.

Etalez entre 2 feuilles de papier cuisson sur 2mm.

Détaillez des cercles de 7cm de diamètre avec un emporte-pièce.

Décorez chaque rond de pâte d'amandes à l'aide d'une empreinte préalablement graissée.

L'enrobage dulcey :

Faites fondre les pistoles de chocolat de couverture dulcey au micro ondes.

La finition :

Montez la crème au fouet et détendez avec le crémeux caramel pour l'alléger.

Garnissez les petits et les gros choux de crémeux caramel allégé par dessous.

Déposez un rond de pâte d'amandes sur les gros choux. Façonnez les pour qu'ils épousent la forme des choux.

Coupez le côté rond des petits choux.

Trempez les dans l'enrobage Dulcey jusqu'à la moitié et déposez les au centre des gros choux.

Montez la crème chantilly caramel. Pochez une rosace à l'aide d'une douille cannelée.

Détaillez des petits cubes de fudge et déposez un morceau sur chaque religieuse.

Recette complète et astuces sur le site:

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/la-recette-de-la-religieuse-de-christophe-michalak>