Religieuse au chocolat

Ingredients
Craquelin au cacao
75g de beurre mou
85g de sucre
10g de cacao non sucré
90g de farine
Crème pâtissière au chocolat
500g de lait
100g de chocolat noir
50g de maïzena
30g de sucre
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
Pâte à choux
160g d'eau
70g de beurre
120g de farine
2cuillère à soupe de sucre
3 oeufs
Nappage au chocolat
100g de chocolat noir
90g de crème liquide entière
Chantilly
90g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de sucre glace

Craquelin au cacao

Mlanger le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine et le cacao et mlanger 30s/vitesse 3

Une fois la pte bien homogne, taler entre 2 feuilles de papier sulfuris, une paisseur de 2mm.

Mettre au frais 1h et emporte-picer de 2 tailles diffrentes

Crème pâtissière au chocolat

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4

Laisser un peu refroidir, mettre en poche et mettre au frais 2h

Pâte à choux

- Pour 9 religieuses -

Mettre l'eau, le sucre et le beurre chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps prchauffer votre four 200C

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant vitesse 5

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille

Former les choux de 2 tailles diffrentes un + gros pour le chou du bas et + petit pour le chou du haut (9 gros et 9 petits)

et ajouter dessus les cercles de craquelins.

Enfourner 20 minutes (tout dpend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Nappage au chocolat

Faire bouillir la crme et la verser chaude sur le chocolat en morceaux

Bien mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Chantilly

A l'aide d'un batteur, fouetter la crme en chantilly en ajoutant le sucre glace sur la fin

Mettre en poche et garder au frais

Montage

Garnir tous les choux de crme ptissire au chocolat

Puis les napper du nappage chocolat

Mettre les petits choux sur les gros choux

Mettre une pointe de chantilly sur le dessus et des pointes de chantilly tout le tour entre le gros et le petit chou (voir photo)