

# Religieuses vanille-groseilles et nappage chocolat blanc



## Ingrédients pour 10 à 12 petites religieuses :

Préparation: 1h30 mn - Cuisson: 30 mn

### Pour la pâte à choux:

- 25 cl d'eau
- 1/2 cc de sel
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs moyens

### Pour la crème et la garniture :

- 400 à 500 g de groseilles égrenées (fraîches ou surgelées - on en trouve chez Picard)
- 50 cl de lait
- 100 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 20 cl de crème liquide entière
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe de sucre glace

### Pour le nappage:

- 200 g de chocolat blanc
- 90 g de crème fraîche
- 180 g de beurre doux

## Recette:

### **Préparer et cuire la pâte à choux:**

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire bouillir à la casserole l'eau, le sel et le beurre.
3. Quand le beurre est bien fondu et que le mélange bout, éteindre le feu et jeter la farine d'un seul coup dans la casserole. Mélanger énergiquement jusqu'à former une boule homogène.
4. Ajouter les oeufs battus 1 à 1 en les incorporant parfaitement (on peut utiliser le batteur électrique pour plus de facilité).
5. Mettre de l'alu siliconé au fond du "lèche-frites" du four et dresser les choux correspondant à la partie inférieure des religieuses à la poche à douille: une douzaine de "boules" les plus uniformes possibles de la taille d'une très grosse noix. Cuire au four (sans l'ouvrir jusqu'à la fin de la cuisson) pendant 12 à 15mn.
6. Recommencer l'opération pour les choux correspondant à la partie supérieure des religieuses en dressant à la poche à douille une douzaine de "boules" les plus uniformes possibles de la taille d'une grosse noisette. Cuire au four pendant 8 à 10 mn.
7. Laisser refroidir les choux.

### **Préparer la crème:**

1. Faire chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux.
2. Mélanger le sucre et la maïzena, verser le lait chaud dessus (retirer la gousse de vanille), bien délayer et faire épaissir à la casserole quelques minutes sans cesser de battre. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
3. Battre la crème liquide et la crème épaisse bien froides au batteur électrique. Lorsque la chantilly commence à "prendre", ajouter le sucre glace et continuer à battre une ou deux minutes.
4. Incorporer délicatement la chantilly à la crème bien froide. Réserver au réfrigérateur.

### **Préparer le nappage:**

1. Faire fondre au bain marie le chocolat blanc, le beurre coupé en petits morceaux et la crème fraîche.
2. Quand le mélange est bien homogène, laisser refroidir à température ambiante.
3. Battre au batteur électrique 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse ou s'éclaircisse.

### **Dresser les religieuses:**

1. Ouvrir les choux les plus gros pour les garnir de crème et d'une ou deux cuillères à café de graines de groseilles.
2. Garnir les choux les plus petits de crème.
3. Etaler le nappage au chocolat blanc sur la partie supérieure de chaque chou. "Coller" un petit chou sur chaque grand chou.
4. Décorer de graines de groseilles et de nappage à l'aide de la poche à douille.
5. Servir aussitôt ou garder au frais un jour ou deux.