

## Religieuses framboises et nougat



(pour 2 religieuses et 2 choux non fourrés)

### pâte à choux :

*125 ml d'eau  
50 g de beurre salé  
½ cs de sucre  
75 g de farine  
2 œufs*

Dans une casserole, faites fondre le beurre et le sucre avec l'eau. Portez le mélange à ébullition. Hors du feu, versez la farine d'un coup sans cesser de remuer vigoureusement pour incorporer la farine au liquide. Remettez sur feu doux pour dessécher la pâte. Quand elle se détache des parois, transférez-la dans le bol d'un mixer et ajoutez les œufs l'un après l'autre en mixant bien entre chaque.

Sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque de cuisson, déposez des tas espacés d'environ 3 cm pour les petits choux et 6cm pour les gros. Faites cuire à 210 °C pendant 30 minutes dans le bas du four, sans ouvrir la porte du four puis laissez refroidir les choux la porte du four entrouverte.

### Crème pâtissière nougat-framboises :

*3 poignées de framboises  
3 carambars au nougat  
quelques petits morceaux de nougat (environ 20 g)  
20 lait  
1 cs de maïzena  
1 jaune d'œuf  
30 g de sucre*

Dans un saladier, fouettez le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena. Faites fondre à feu doux les carambars et le nougat avec le lait puis portez le mélange à ébullition. Versez sur l'œuf en fouettant bien. Retournez ce mélange dans la casserole et faites épaissir à feu doux. Arrêtez lorsque il est à ébullition. Laissez refroidir la crème.  
Pendant ce temps, mixez les framboises et passez-les pour récupérer le coulis sans les graines. Reservez-en quelques cuillérées. Mélangez le reste à la crème pâtissière.

Glaçage à la framboise :

Mélangez le coulis à du sucre glace jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse et collante.

Glaçage au nougat :

*3 carambars au nougat  
2 cs de lait*

Faites fondre doucement les carambars dans le lait. Bien mélangez. Utilisez immédiatement.

Dressage :

A l'aide d'une poche à douille, remplissez les choux.

Trempez les plus gros dans le glaçage au nougat et laissez couler un peu de glaçage à la framboise par-dessus.

Trempez les petits choux dans le glaçage à la framboise puis collez-les sur les gros choux.

Dégustez bien frais.