

RELIGIEUSE, CARMEL BEURRE SALÉ

Voici ma première et ma plus belle gourmandise... un vrai souvenir d'enfance, une technique rapide et efficace et surtout... de l'allure ! Je suis très fier de la retrouver chez chaque chef que j'ai pu former... C'est devenu une petite tradition...



RECETTE

POUR 15 RELIGIEUSES - Préparation : 1 h - Cuisson : 1 h 15 - Repos : 1 nuit + 2 h



CRÉMEUX CARAMEL

- ☐ 105g de sucre semoule
- ☐ 270g de lait entier
- ☐ 2 jaunes d'œufs (40g)
- ☐ 20g de Maïzena®
- ☐ 150g de beurre demi-sel

CRAQUELIN

- ☐ 50g de beurre demi-sel
- ☐ 60g de cassonade
- ☐ 60g de farine T45

PÂTE À CHOU

- ☐ 90g d'eau
- ☐ 80g de beurre demi-sel
- ☐ 1 pincée de sucre

- ☐ 100g de farine T45
- ☐ 5 œufs (230g)

CRÈME AU BEURRE VANILLE

- ☐ 350g de beurre demi-sel
- ☐ 80g d'eau
- ☐ 200g de sucre semoule

- ☐ 2 œufs (100g)
- ☐ 1 gousse de vanille

FINITION

- ☐ 250g de fondant*
- ☐ 1 c. à c. de glucose*
- ☐ 10g de colorant caramel
- ☐ Fudge



Crèmeux caramel

La veille, mélangez dans un saladier les jaunes d'œufs, 15g de sucre semoule et la Maïzena®. Faites chauffer le lait.

Versez le sucre restant dans une casserole et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il caramélise. Ajoutez le lait chaud, puis versez dans le saladier et mélangez.

01



Remplacez le tout sur le feu dans la casserole jusqu'à ébullition. Laissez ensuite refroidir jusqu'à 50°C, puis mixez au mixeur plongeant en ajoutant petit à petit le beurre demi-sel mou. Mettez dans une poche sans douille et réservez 1 nuit au réfrigérateur.

02



Le caramel est cuit lorsqu'une mousse se forme sur le bord de la casserole et qu'il fume. À cette étape, il est à environ 170 °C.

Craquelin

Le jour même, mélangez le beurre demi-sel mou avec la cassonade et la farine dans le bol d'un batteur équipé de la feuille jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Étalez entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 1 mm et laissez prendre 2 h au réfrigérateur. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 15 disques de 3 cm et 15 disques de 5,5 cm.

03



Pâte à chou

Placez le beurre à température ambiante. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre demi-sel et 1 pincée de sucre.

Ajoutez la farine tamisée, desséchez sur le feu jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la spatule. Versez dans un saladier, laissez refroidir à 50°C, puis ajoutez les œufs un par un. Mettez en poche avec une douille unie de 1 cm de diamètre.

04

