



Religieuses chantilly mascarpone, crémeux
caramel au beurre salé

Pour 6 pers- Facile - Prép : 1h30- Cuisson : 40 min

Craquelin

90 g de cassonade- 70 g de beurre- 90 g de farine

Pâte à choux

110 g de beurre- 145 g de farine- 4 œufs- 3 g de sel- 15 g de sucre- 250 g de lait

Crèmeux caramel

70 g de sucre- 20 g d'eau- 30 g de beurre demi-sel - 120 g de crème liquide entière

Chantilly mascarpone vanille

250 g de mascarpone - 20 cl de crème liquide entière- 2 cuil à soupe bombée de sucre glace- Vanille en poudre

Décor

140 g de pâte d'amande

1. Préparation du craquelin

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Sur une plaque, chemisée de papier sulfurisé, étalez votre pâte finement.

Découpez des disques de deux tailles différentes (pour les religieuses).

Réservez vos craquelins au frais.

2. Pâte à choux

Dans une casserole, mettre le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux.

À la première ébullition, retirez du feu et versez la farine tamisée d'un seul coup.

Remuez, remettre la panade sur le feu et dessécher la pâte pendant 5 min.

Une fois votre pâte desséchée, débarrassez là dans le bol de votre robot muni d'une feuille.

Fouettez la pâte jusqu'à ce qu'elle refroidisse.

Puis incorporez les œufs battus en quatre fois .Dressez des petits et gros choux sur une plaque chemisé à l'aide d'une poche à douille.

Faire cuire env. 40 min dans un four préchauffé à 180°C.

3.Crémeux caramel

Faire cuire votre eau + sucre entre 2 et 5 min à pleine puissance (*à surveiller, ça cuit vite...*)

Versez la crème et le beurre coupé en morceaux.Réservez au frais

4.Chantilly mascarpone vanille

Montez votre crème froide en chantilly ferme, à laquelle vous aurez ajouté les graines de vanille.

5. Dressage

Sous le "cucul" de la religieuse, pochez de la chantilly mascarpone et du caramel avec la douille cannelée en réalisant un trou.

Étalez la pâte d'amande, emporte-piéciez des petits cercles. Posez-les sur les plus gros choux.

Coupez les petits choux en 2.

Posez la moitié des choux avec le craquelin à l'envers sur la pâte d'amande.

Pochez du caramel et recouvrez de chantilly.