



# INSTANT GOURMAND



## Religieuse café-cardamome



Pour 2 religieuses :

### Pâte à chou :

- 40g de farine T45
- 20g de beurre doux
- 1 oeuf
- 60ml d'eau
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180/200°C. Dans une casserole, chauffer l'eau avec une pincée de sel et le beurre. Une fois le beurre fondu, ajouter la farine en une seule fois et faire dessécher la pâte quelques minutes à feu très doux. Hors du feu, incorporer l'œuf battu en omelette pour obtenir une pâte lisse et non coulante. Former deux petits tas et deux plus gros sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourner environ une demi-heure (sans ouvrir la porte du four) puis laisser dans le four éteint, porte entre-baillée, encore dix minutes. Enfin, laisser refroidir sur une grille.

### Crème pâtissière café cardamome :

- 250ml de lait
- 30g de sucre
- 15g de maïzena
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à café de café soluble
- 12 capsules de cardamome

Sortir les graines des capsules de cardamome et les écraser. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec les graines de cardamome. Une fois le lait chaud, incorporer le café soluble et remuer jusqu'à sa complète dissolution. Battre dans un saladier le jaune d'œuf et le sucre. Le mélange doit blanchir et devenir mousseux. Ajouter ensuite la maïzena puis le lait chaud en remuant sans cesse. Verser la préparation dans la casserole et faire épaissir à feux doux. Laisser refroidir en mélangeant régulièrement pour éviter la formation d'une peau à la surface.

Montage :

- blanc d'œuf
- sucre glace
- perles en sucre
- crayon pâtissier

Garnir les choux de crème pâtissière à la poche à douille, après avoir au préalable former un trou (sur la face supérieure pour les gros et la face inférieure pour les petits, de manière à ce que les trous soient bouchés au montage final) Réaliser un glaçage en mélangeant du sucre glace au blanc d'œuf (impossible de vous donner des proportions, je rate toujours les glaçages !) Tremper la partie supérieure des choux dans le glaçage et coller les petits sur les gros. Décorer à l'aide de perles et du crayon pâtissier.