

La religieuse fraise & litchi, telle une pomme d'amour

Une religieuse garnie d'une crème pâtissière onctueuse parfumée à la fraise & au litchi, puis recouverte de caramel rouge craquant à la manière d'une pomme d'amour.

La pâte à choux

Recette de Christophe Adam (l'éclair de génie)

- 160g d'eau,
- 70g de beurre coupé en petits morceaux,
- 90g de farine,
- 20g de lait,
- 160g d'œufs entiers battus en omelette,
- 3g de sucre,
- 3g de sel

LA PREPARATION DES CHOUX

- Préchauffez votre four à 250°C.
- Dans une casserole, versez l'eau avec le sel, le sucre, le beurre et le lait.
- Laissez bouillir quelques instants.
- Puis, hors du feu ajoutez la farine en une seule fois et mélanger quelques instants.

- Remettez sur le feu moyen, et avec une cuillère, remuez énergiquement pendant 1 minute pour dessécher la pâte.

Cela aura pour but d'enlever le plus possible, l'humidité de la pâte.

- La pâte sera prête lorsqu'elle se décollera des bords, et lorsque avec une cuillère, vous créez un sillon et qu'elle se referme doucement.
- Retirez du feu, et mettez votre pâte dans un saladier.
- Mélanger en trois fois, les œufs dans la pâte, et remuez bien pour les incorporez parfaitement à la pâte.
- Puis, remuez encore 1 minute, pour introduire de l'air dans votre pâte.

Cela aura pour but d'ajouter de l'air pour que la pâte à choux, monte bien à la cuisson.

- Mettez votre pâte dans une poche à douille, munie d'une douille cannelée.

Cela aura pour but de libérer plus facilement, l'humidité de la pâte à la cuisson.

- Pochez vos éclairs, choux, Paris-Brest sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, en les séparant bien car ils vont gonfler.



LA CUISSON DES CHOUX

- Éteignez le four, et enfournez la plaque pendant 10mn.
- Rallumez ensuite votre four à 160°C, et laissez cuire durant 30mn.
- N'ouvrez pas le four durant la cuisson, au risque de voir vos choux redescendre et ne plus remonter.
- La pâte à choux est cuite lorsqu'elle est dorée.
- Éteignez le four, et laissez-la à l'intérieur durant 15mn avec la porte du four entre-ouverte, pour la sécher.



La crème pâtissière

- 1/2 litre de lait,
 - 3 jaunes d'œufs,
 - 125g de sucre,
 - 60g de maïzena,
 - vanille,
 - quelques gouttes de colorant rouge liquide,
 - arôme fraise
-
- Portez à ébullition sur feu moyen le lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache.

- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la maïzena.
 - Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
 - Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers.
 - S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaissement de la crème.
 - Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge.
 - Aromatisez votre crème.
 - Filmmez au contact et laissez refroidir.
-

Garnir vos choux

- Faites un petit trou, sous les choux.
 - Mettez votre crème pâtissière à la fraise, dans une poche avec une douille lisse.
 - Garnissez généreusement chaque choux, de crème pâtissière.
 - Entreposez les choux garnis, au frigo toute une nuit.
-

Le caramel rouge

- 120g de sucre en poudre,
 - 30g de glucose,
 - 4 gouttes de colorant rouge liquide
-
- Faites chauffer le sucre et le glucose, jusqu'à ce que le mélange ait une couleur ambrée.
 - Ajoutez le colorant rouge.
-

Le montage de la religieuse

- Plongez le plus grand chou entièrement dans le caramel, pour le recouvrir complètement.
- Laissez reposer sur une grille.
- Plongez le haut du petit chou, dans le caramel.
- Collez le petit chou sur le grand.