

## RELIGIEUSE CAMEL

Recette pour 20 personnes

Réalisation ... h, difficile

### **Ingrédients, Pâte à choux :**

250 g d'eau, 250 g de lait, 10 g de sel, 10 g de sucre semoule, 200 g de beurre  
30 g de farine T 55 tamisée, 500 g d'œufs, soit 10

#### Procédé

Porter l'eau à ébullition avec le lait, le sel, le sucre et le beurre, ajouter la farine tamisée et dessécher sur le feu.

Dans un batteur avec la feuille, refroidir la masse puis, incorporer les œufs tempérés un par un. Dresser des choux de 5 cm de diamètre et des petits de 2.5 cm de diamètre, poser sur chacun d'eux un croustillant pour pâte à choux et cuire dans un four à 150 °C pendant 40 mn environ.

### **Ingrédients, Croustillant pour pâte à choux :**

350 g de cassonade, 300 g beurre, 370 g farine T.55

#### Procédé

Mélanger les ingrédients cités sans émulsionner, étaler la pâte obtenue à 2 mm entre deux feuilles de papier cuisson puis détailler des disques de 2.5 cm et 5 cm de diamètre, réserver au froid.

### **Ingrédients, crémeux caramel :**

230 g sucre de semoule (200+30), 580 g de lait laitier, 2 gousses de vanille, fendues et grattées, 3 g de sel fin, 90g jaunes d'œufs, soit 5 ; 45 g poudre  
18 g de masse gélatine, soit 2.5 g de gélatine en poudre gonflée avec 15.5 g d'eau  
325 g beurre

#### Procédé

Cuire 200 g de sucre à sec jusqu'au caramel, déduire avec le lait bouilli avec la vanille et le sel, chinoiser, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre restant et la poudre à crème. Cuire comme une crème pâtissière.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine et laisser refroidir à 50 °C.

Incorporer le beurre, mixer, dresser aussitôt.

### **Ingrédients, caramel, pour choux :**

280 g de sucre, 160g beurre demi-sel, 270 g crème liquide  
10 g de masse gélatine, soit 1.5 g de gélatine en poudre gonflée avec 8.5 g d'eau  
2 g de sel fin\_

#### Procédé

Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, décuire avec le beurre demi-sel puis avec la crème, cuire le tout à 102 °C, ajouter la masse gélatine et le sel, réserver.

### **Ingrédients, crème chantilly caramel :**

180 g de cassonade, 600 g crème U.H.T. de M.G  
36 g de masse gélatine, soit 5g de gélatine poudre gonflée avec 30 g d'eau

### Procédé

Cuire la cassonade jusqu'au caramel clair, décuire avec la crème, chinoiser, ajouter la masse gélatine et réserver au froid

Monter au fouet avant chaque utilisation.

### **Ingrédients, fondant, pour religieuse :**

1 kg de fondant blanc, 20 g de colorant caramel, 6 g de vanille en poudre

55 g beurre de cacao, 20 g glucose

### Procédé

Tiédir le fondant dans une étuve puis, dans un batteur, ajouter les ingrédients restants

Couler dans un moule en silicone demi- sphérique avec un relief en spirale, puis appliquer un chou

Bloquer quelques minutes au grand froid, puis démouler

Réserver.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Garnir un gros chou avec le crémeux caramel, poser dessus un disque de fondant (pour religieuse)

puis un petit chou garni avec le caramel, pour choux

Pocher à l'aide d'une douille cannelée, la chantilly caramel.

Décor : feuille d'or, baguette de chocolat