

Religieuse à la Cacaahuète
Recette pour !16 choux



1. **PÂTE À CHOUX**

125 g de lait entier
125 g d'eau
125 g de beurre doux
5 g de sel fin
5 g de sucre semoule
150 g de farine T55
200 à 250 g d'œufs

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine tamisée en une fois puis dessécher sur le gaz à feu moyen. Débarrasser la panade dans un batteur muni de la feuille puis laisser tourner le temps que la vapeur disparaisse. Ajouter les œufs tempérés un par un et ajuster la pâte à choux. Dresser à la poche munie d'une douille de 5 cm de Ø et de 2,5 cm de Ø, sur une plaque préalablement graissée à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Dorer au beurre fondu puis tamiser de sucre glace. Dans un four à soles, cuire à 160°C pendant 20 minutes puis ouvrir les ouras et finir la cuisson pendant 30 minutes. Ou dans un four ventilé, préchauffer à 250°C puis enfourner les choux et éteindre le four pendant 15 minutes. Rallumer le four en chaleur statique à 160°C ouras ouverts pendant 15 minutes environ.

2. **CRAQUELIN À LA CACAHUÈTE**

102 g de beurre doux
15 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
126 g de cassonade
126 g de farine T55

Mettre le beurre en pommade et ajouter la pâte de cacahuète puis la cassonade puis la farine et étaler à 1 mm au laminoir entre des feuilles sulfurisées ou feuilles guitares puis congeler et détailler.

3. **PRALINÉ À LA CACAHUÈTE**

420 g de sucre semoule
400 g de cacahuètes non salées
4 g de fleur de sel
200 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Cuire le sucre au caramel. Dans un four, torréfier les cacahuètes à 150°C pendant 15 minutes environ. Refroidir. Mixer le tout avec le sel et la pâte de cacahuète.

4. **CRÉMEUX À LA CACAHUÈTE**

402 g de crème à 35% de M.G.
100 g de lait
75 g de jaunes d'œufs
180 g de chocolat lait 40%
125 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Réaliser une crème anglaise à 82°C avec la crème, le lait et les jaunes d'œufs, puis la verser sur le chocolat et la pâte de cacahuète. Emulsionner au mixeur plongeant. Couler dans une boîte et réserver à 4°C pendant 12 heures.

5. **CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES**

150 g de sucre semoule
50 g d'eau
300 g de cacahuètes non salées
10 g de beurre de cacao
2 g de fleur de sel

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 118°C. Ajouter les cacahuètes et sabler jusqu'à caramélisation. Une fois l'ensemble caramélisé, ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel et débarrasser sur silpat, en prenant soin de séparer les grains. Réserver au sec.

6. **DÉCOR CHOCOLAT AU LAIT**

Couverture de chocolat au lait

Mettre au point la couverture au chocolat au lait à 30°C et à l'aide d'un pinceau, former une écorce d'environ 7 cm sur une feuille de papier guitare puis galber dans une gouttière à buche. Laisser cristalliser 12 heures à 17°C.

7. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les 2 choux de crémeux à la cacahuète et faire une inclusion à l'intérieur des choux avec du praliné à la cacahuète. Faire une rosace de crémeux à la cacahuète sur le gros chou pour disposer le petit chou et les décors en chocolat en forme d'écorce. Décorer avec les cacahuètes caramélisées.