



Religieuse à la Pistache & Fleur d'Oranger

Par **Johan Hild**
Chef Pâtissier
MANE



CRAQUELIN

80g beurre mou
100g sucre cassonade
100g Farine
Mélanger le beurre avec la cassonade et ajouter la farine. Etaler sur 2mm et mettre au frigo.
Détailler à la forme souhaitée.

PÂTE À CHOUX

190g eau
190g lait entier UHT
7g sucre
0,5g sel
190g beurre
190g farine
335g d'œufs (environ 7)

Dans une casserole, mettre l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Porter à ébullition sur feu moyen.

Retirer du feu et ajouter la farine en une fois et bien mélanger.

Une fois la farine incorporée, remettez sur feu doux en remuant pendant 5 minutes pour «dessécher» la pâte.

Mettre la pâte dans un autre récipient et y ajouter les œufs petit à petit en mélangeant énergiquement.

La pâte doit être lisse et ferme.

Dresser sur plaque, puis poser le craquelin sur les choux. Cuire à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

BAVAROISE À LA PISTACHE & FLEUR D'ORANGER

125g lait
30g sucre
45g jaune d'œuf
4g gélatine
138g crème montée
20g pâte de pistache MANE
5,10g Fleur d'oranger L100471

Cuire comme une crème anglaise.

Hors du feu ajouter la gélatine. Laissez refroidir sous 40°C.

Ajouter la pâte de pistache et la fleur d'oranger, puis la crème montée.

FONDANT À LA PISTACHE

300g de fondant blanc
20g pâte de pistache MANE

MONTAGE

Faire un trou sous les choux et les fourrer avec la crème bavaroise.

Tremper le dessus du chou inférieur dans le fondant.

Faire pareil avec le chou plus petit et le coller sur le gros chou