Religieuses au café

Deux choux superposés, garnis d'une crème pâtissière au café et glacés. Une pâtisserie de fête à la jolie allure.

6 personnes	60 min préparation	35 min cuisson	95 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 dose de pâte à choux
- 400 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 35 g de maïzena
- 2 c. à soupe de café soluble
- 200 g de sucre glace
- 2 c. à café de café soluble pour le glaçage
- 3 c. à soupe d'eau chaude

Préparation

1. Dresser 6 gros choux et 6 petits choux, puis cuire 25 à 30 minutes à 180°C.
2. Mettre le lait, les jaunes, le sucre, la maïzena et le café soluble dans le bol.
3. Cuire la crème au café.
   8 min / 90°C / vitesse 4
4. Laisser refroidir la crème sous film puis garnir tous les choux.
5. Délayer le sucre glace et le café avec l'eau chaude pour un glaçage épais.
6. Glacer les choux, poser un petit chou sur chaque gros et décorer de crème.

Le conseil de Tiha
Plonge le dessus des choux dans le glaçage, puis lisse avec le doigt pour un fini net.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.