



COMME UNE RELIGIEUSE :
FIGUE, LAVANDE ET DEUX NOUGATS



Nombre de pers : 6
Temps de préparation : 45mn
Temps de cuisson : 1h

Ingrédients et quantités :

La pâte à choux : 125g d'eau – 125g de lait – 110g de beurre – 5 œufs – 140g de farine – 1 cuil. à café bombée de sucre en poudre – 1,5 cuil. à café rases de sel fin

Le streusel amande : 50g de beurre ½ sel – 50g de cassonade – 65g de poudre d'amande – 50g de farine – 1 pincée de fleur de sel à la vanille – 50g de nougat noir

La crème mousseline au nougat blanc : 15cl de lait – 100g de nougat blanc – 1 feuille de gélatine – 1 jaune d'œuf – 12g de maïzéna – 40g de sucre semoule – 60g de beurre – 6cl de crème liquide entière

Les figues caramélisées : 6 figues – 25g de beurre – 2 cuil. à soupe de cassonade – 1 cuil. à café de fleurs de lavande – 1 jus de citron

Dressage : raphia rose – feuilles de menthe – feuille d'or – nougat – fleur de lavande – sucre rose

Progression :

Le streusel amande nougat noir : Dans le bol du robot, mettez tous les ingrédients, ainsi que le nougat noir coupé finement, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etalez cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm. Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

La pâte à choux : Préchauffez le four à 170°C (th.5). Dans une casserole, versez le lait, et l'eau, puis le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition, puis versez en une seule fois les poudres tamisées.

Mélangez soigneusement sur feu moyen, pendant 5min, afin de dessécher un maximum la pâte. Versez alors cette pâte dans le bol du robot, puis pétrissez-la avec la feuille, en y incorporant les jaunes un par un. Vous devez obtenir une pâte à chou souple et luisante. Dressez à l'aide d'une poche sur plaque recouverte de papier sulfurisé. Découpez les disques de streusel, et posez-les sur les choux. Faites cuire au four pendant 35mn environ.

La crème mousseline : Faites bouillir le lait avec le nougat blanc. Passez au blender. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans un saladier, mélangez les jaunes, le sucre, la maïzéna, et versez dessus

le lait bouillant. Remettez dans la casserole, et faites cuire encore jusqu'à ébullition, puis encore 30sec. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, puis le beurre. Laissez refroidir jusqu'à 30°C. Montez au batteur la crème liquide bien ferme. La mélanger ensuite à la crème mousseline.

Les figues caramélisées : Nettoyez les figues à l'aide d'un papier absorbant humide. Ouvrez-les en croix sur le dessus à l'aide d'un couteau. Faites chauffer une poêle avec le beurre, la cassonade et la lavande. Laissez légèrement caraméliser, puis déposez les figues, et arrosez de jus de citron. Arrosez les figues puis débarrassez-les. Laissez refroidir.

Dressage : Coupez un gros chou, puis remplissez la base avec la crème nougat. Posez dessus une figue ouverte, et ajoutez un petit chou pour faire une religieuse. Faites une pointe de crème entre chaque quartier de figue. Parsemez la surface de sucre rose, mettez tout autour des petites feuilles de menthe, et finissez par un éclat de feuille d'or. Entourez la religieuse avec un morceau de raphia rose. Faites un trait de pinceau sur l'assiette avec le jus de cuisson des figues. Parsemez de quelques fleurs de lavande, ajoutez quelques morceaux de nougat blanc, et un quartier de figue.

Le mot de Sandrine :

Une religieuse très féminine, gourmande et originale aux saveurs provençalespetit souvenir de vacances ! A décliner selon les envies et saisons, et à déguster avec beaucoup de plaisir ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>