

# Religieuse au Chocolat

---

Ingrédients :

**Pour la pâte à choux**

25 cl d'eau  
80 gr de beurre  
15 gr de sucre  
1 pincée de sel  
3 œufs

**Pour le Glaçage**

100 gr de chocolat Nestlé dessert  
1 CS de lait

**Pour la crème pâtissière**

1/3 l de lait entier,  
3 jaunes d'œufs,  
125 g de sucre,  
1/2 cuillère à café de vanille liquide,  
~~2 cuillère à soupe de maïzena~~, 2 CS de farine  
2 CS de cacao non sucré.



Préparer la pâte à choux :

Dans une casserole, verser eau+beurre+sel+sucre, porté à ébullition. Retirer du feu et verser d'un coup la farine en remuant avec une cuillère en bois, Incorporer un par un les œufs entier en mélangeant énergiquement entre chaque jusqu'à ce qu'il soit totalement intégré avant de mettre le suivant remettre quelques secondes sur le feu afin de décoller la pâte. Laisser refroidir à température ambiante avant de faire cuire.

Préchauffez le four à 200°. Déposez des petits tas de la taille souhaitée, à la cuillère la plaque de votre four, recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 mn environ. Laisser refroidir.

Faites bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille liquide. Réservez. A part dans un récipient, délayez au fouet les jaunes d'œufs et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le cacao non sucré et mélangez. Puis ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez dans la casserole. Placez la casserole sur le feu doux en remuant toujours au fouet. Porter à ébullition en fouettant sans cesse et cuire 3 minutes. Disposez la crème au réfrigérateur afin qu'elle refroidisse. Une fois la crème bien refroidie, remplissez une poche à douille et à l'aide de celle-ci fourrez les choux de crème pâtissière.

Préparer le glaçage : faite fondre doucement le chocolat et au dernier moment rajouter la CS de lait. Trempez un à un le sommet de chaque chou, Procédez au montage du gâteau et laissez-les reposer jusqu'à ce que le glaçage durcisse. Disposez au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.