

# Religieuse en trompe-l'œil, mousse de canard et compotée de chou vert à la pomme

## INGRÉDIENTS



### Pâte à chou :

- 74 gr d'eau
- 74 gr de lait entier
- 2 gr de sucre
- 2 gr de sel
- 64 gr de beurre
- 80 gr de farine
- 3 œufs

### Craquelin cacahuète :

- 40 gr de beurre
- 26 gr cassonade
- 50 gr de farine
- 14 gr de cacahuète
- 1 pincée fleur de sel

### Compotée de pommes chou vert :

- 1/4 chou vert
- 2 pomme golden
- 40 gr de beurre
- 20 gr de sucre
- poivre sauvage

### Chantilly mousse de canard au porto :

- 80 gr mousse de canard au porto
- 4 cl crème liquide 35%
- 30 gr de mascarpone

### Glaçage crème curcuma :

- 46 cl crème liquide 35%
- 3 feuilles de gélatine (3gr)
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- Pm sel, poivre

Difficulté

Temps de  
préparation

Temps de  
cuisson

Nombre de  
personnes



### Étape 1

**Craquelin cacahuète :** Hacher finement les cacahuètes, déposer tous les ingrédients dans la cuve d'un robot muni de la feuille. Laisser mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au congélateur 30 minutes et détailler des disques de la taille des choux.

### Étape 2

**Pâte à chou :** Dans une casserole porter à ébullition l'eau, le lait, le set et le sucre. Ajouter la farine en une fois, mélanger et dessécher la pâte 3 minutes. Additionner les œufs un par un en mélangeant avec une spatule.

Déposer l'appareil dans une poche à pâtisserie munie d'une douille N°8 puis pocher sur une plaque avec un silpat des boules de 2 à 3 cm de diamètre et d'autres plus petites. Poser le craquelin dessus. Pré-chauffer le four à 230°, éteindre le four et enfourner les choux dedans 12 minutes, rallumer le four à 160°C et cuire de nouveau 12 minutes.



### Étape 3

**Compotée de pomme chou vert** : Éplucher et laver la pomme et le chou vert, couper en gros morceaux, revenir dans le sucre et le beurre pendant 30 minutes puis assaisonner de poivre sauvage, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, réserver au frais.

### Étape 4

**Glaçage curcuma** : Tremper la gélatine au préalable dans l'eau froide 10 minutes puis égoutter. Réduire la crème liquide au 1/3 dans une casserole, ajouter le curcuma, l'assaisonnement et la gélatine.

### Étape 5

Chantilly mousse de canard : Monter la crème avec le mascarpone au batteur, ramollir la mousse de canard au porto puis passer au tamis, y incorporer la chantilly. Farcir les choux de compotée et chantilly mousse de canard, plonger la tête des choux dans le glaçage pour les glacer, assembler un petit et un grand chou et décorer de quelques pointes de chantilly.

Bon appétit !