

Religieuse panais, piquillos et jambon sec



Entrée pour 10 personnes

➤ PÂTE A CHOUX

Eau	500g
Sucre	10g
Sel	6g
Beurre demi-sel	200g
Farine	300g
Œufs	400g

➤ CRAQUELIN JAMBON SEC

Beurre demi-sel	40g
Farine	40g
Poudre de noisette	10g
Jambon sec	6 tranches

- Mettre l'eau à bouillir avec le sucre, le sel et le beurre demi-sel.
- Une fois l'ébullition atteinte, ajouter la farine et dessécher l'appareil. Incorporer ensuite les œufs un par un.
- Mettre en poche avec une douille unie.
- Dresser 10 gros choux et 10 petits choux sur un tapis de cuisson.
- Ajouter le craquelin.
- Enfourner à 160°C pendant 25 minutes.

- Déposer les tranches de jambon à plat sur une plaque.
- Recouvrir d'une deuxième plaque et enfourner à 170°C pendant 10 minutes pour les sécher.
- Prélever 50 g de jambon et le hacher finement. Réserver le reste.
- Dans un batteur muni de la feuille, mélanger les 50 g de jambon haché avec le reste des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- L'étaler finement entre deux feuilles de papier cuisson.
- Placer au congélateur. Une fois durci, détailler des ronds adaptés aux choux.

Religieuse panais, piquillos et jambon sec



Entrée pour 10 personnes

➤ CREMEUX AU PANAIS

Panais	275g
Ail gousse	1
Crème liquide 35%	75g
Jambon séché	5g
Beurre demi-sel	12g
Huile d'olive	2g
Sel	2g
Poivre	1g
Bouillon de légume	1

➤ CREME DE PIQUILLOS

Ricotta	150g
Poivrons piquillos	100g
Purée de poivrons séchés	20g
Basilic	10g
Poivre	2g
Sel	1g

- Faire chauffer la crème avec le bouillon de légumes et le jambon séché pour infuser les saveurs.
 - Porter à ébullition, puis couvrir pour conserver les arômes et réserver.
 - Éplucher les panais, les couper en morceaux et les cuire dans l'eau.
 - Lorsqu'ils sont bien fondants, les égoutter et les placer dans la cuve d'un mixeur.
 - Éplucher et hacher l'ail.
 - Ajouter dans la cuve l'ensemble des ingrédients et mixer.
 - Incorporer progressivement la crème infusée jusqu'à obtention d'une texture lisse et onctueuse.
 - Laisser refroidir, puis mettre en poche.
-
- Égoutter les piquillos.
 - Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention de la texture souhaitée.
 - Mettre en poche.

Religieuse panais, piquillos et jambon sec

Entrée pour 10 personnes

➤ NOISETTES TORREFIEES

Noisettes entières
pelées

200g

➤ MONTAGE DES 10 RELIGIEUSES



- Torrifier les noisettes au four à 170°C pendant 15 minutes.
- Les hacher, en réservant une dizaine entières.
- Prélever deux tiers du crémeux de panais et y incorporer les noisettes hachées.

- Faire un petit trou sous chaque chou.
- Garnir les gros choux de crémeux panais et noisettes torréfiées.
- Garnir les petits choux de crème de piquillos.
- Former une couronne de crémeux panais sur le dessus des gros choux.
- Déposer les petits choux sur les gros, puis ajouter une pointe de crème aux piquillos sur le dessus.
- Décorer avec une demi-noisette et une chips de jambon.