

ma recette de religieuses  
<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

une pate à choux (recette : <http://comete59.wifeo.com/recette-pate-a-choux.php>)

une crème chantilly (recette : <http://comete59.wifeo.com/recette-creme-chantilly.php>) on peut également mettre une crème au beurre dans le socle

à l'aide d'une poche à douilles, si comme moi vous n'en avez pas mettez la pate dans un sachet congélation et coupez un bout d'environ 1 cm sur une pointe du sachet pour que la pate passe faire des petits socles et autant de petits tas sur une feuille de papier cuisson espacez bien car cela va gonfler à la cuisson!

mettre au four ,surtout ne pas ouvrir la porte du four les 15 premiere minute! sinon la pate va retomber et elle restera à plat!

une fois bien doré c'est cuit environ 25 minutes pour mon four laisser refroidir

coupez les en deux tout en laissant une partie attachée

et remplir de crème chantilly le socle et les choux

posez les choux sur le socle et mettre un "tour" de chantilly pour que cela tient ensuite décorer selon son gout

mettre et gardez au frais! la chantilly peut tenir 24 heures

bonne dégustation