

RELIGIEUSES SALEES

Recette proposée par Véronique



Préparation : 30 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- PATE A CHOUX - 200 ml d'eau - 4 oeufs moyens - 75 g de beurre coupé en dés - 150 g de farine - sel
 - poivre - GUACAMOLE - 2 avocats - 1/2 oignon - 1/2 jus de citron - 1 pointe de couteau de piment - sel - poivre - 1 paquet de tacos - GLACAGE - 1/2 jus de citron - 1/2 blanc d'oeuf - 200 g de sucre glace
 - 5 gouttes de colorant vert
-

PATE A CHOUX

1. Dans la cuve, mettez le beurre coupé en morceaux, l'eau, le sel et le poivre et lancez le programme EXPERT, 1 minute 30 / vitesse 7 / 90°C. A la fin du programme, ouvrez le couvercle et ajoutez la farine. Refermez, retirez le bouchon et relancez le programme EXPERT, 3 minutes / vitesse 4 / 100°C. Rabattez au besoin.

2. Relancez 1 minute / vitesse 3 (sans chauffer) et ajoutez les oeufs un par un par l'ouverture pendant le fonctionnement.

3. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Placez la pâte à choux dans une poche à douille et déposez des petits tas de pâte de 2 tailles différentes (chapeau et base de la religieuse) sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 à 30 minutes de cuisson (selon la taille et le four).

GUACAMOLE

1. Epluchez l'oignon, coupez-le en deux et placez le dans la mini cuve avec la coriandre. Lancez le

programme ROBOT pour 10 secondes environ.

2. Ajoutez la chair des avocats dans la mini cuve, avec le jus de citron, le piment, du sel et du poivre.

Lancez le programme ROBOT pour 1 minute 30.

3. Rectifiez l'assaisonnement, placez au frais pour 1 heure avant de servir.

GLACAGE

1. Dans la mini cuve, versez le sucre et le blanc d'oeuf. Mettez en marche 40 secondes.

2. Ajoutez le jus de citron et mettez en marche.

3. Rajoutez le colorant et mettez en marche.

4. Garnissez les choux refroidis avec le guacamole.

5. Étalez le glaçage les choux.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Véronique