

Saint honoré Mont blanc-cassis

Pour 10 personnes

250g de [pâte feuilleté](#)

1 pot de gelée de cassis sans morceaux

Pâte à choux

80g de lait

80g d'eau

80g de beurre

80g de farine

160g d'œufs (3 pour moi auxquels j'ai retiré 10g)

2g de sucre

1 pincée de fleur de sel

Glaçage

200g de [fondant blanc](#)

Colorant violet

Chantilly

300g de crème de marrons

100g de crème fleurette

100g de mascarpone

1 feuille de gélatine

Étalez la pâte feuilletée sur 2-3mm d'épaisseur et détaillez 10 disques de 8-10cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce. Déposez les disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, piquez-les et réservez au frigo.

Préparez la pâte à choux: Préchauffez le four à 175°C.

Battez les œufs et ajustez le poids.

Dans une casserole versez le lait et l'eau, ajoutez le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Potez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Transvasez la pâte dans un récipient et ajoutez les œufs battus en 4 ou 5 fois en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous la cuillère).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 8mm de diamètre et pochez des 40 choux de 2-3cm sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfourez à 175°C pendant 14 minutes puis entrouvrez la porte du four, maintenez-la avec une cuillère en bois et poursuivez la cuisson encore 16 minutes. (Si vous avez besoin de deux plaques, enfourez les l'une après l'autre, dans ce cas attendez que la première cuisson soit terminée pour pochez la deuxième plaque, sinon la pâte va sécher).

Quand tout les choux sont cuits, sortez les disques de pâte feuilleté du frigo et pochez par dessus à 0.5cm du bord un cercle de pâte à choux, enfourez à 175°C pendant 20 minutes puis entrouvrez la porte du four maintenez la avec une cuillère en bois et poursuivez la cuisson encore 15 minutes.

La Chantilly: Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites légèrement chauffer la crème de marron avant d'y incorporez la gélatine essorée. Montez la crème et le mascarpone en chantilly, incorporez 1/3 de la chantilly à la crème de marron pour la détendre puis délicatement le reste de la chantilly. Laissez prendre au frigo pendant 2 heures.

Montage: Quand les choux sont bien froid et que la chantilly c'est bien raffermie, vous pouvez passer au montage: Garnissez les choux de gelée de cassis à l'aide d'une douille seringue ou d'une douille fine. Garnissez également de gelée de cassis le centre des cercles de pâte à choux sur les pâtes feuilletée.

Glacez les choux : Faites ramollir le fondant au bain mari en le détendant avec 4 à 6 cuil à café d'eau ou de sirop de fruit rouge, ajoutez du colorant violet et mélangez. Quand le fondant commence à ce liquéfier, trempez les choux dedans et réservez-les au frais.

Déposez 3 choux sur chaque base, pochez la chantilly et pour finir déposez un dernier chou au sommet du saint honoré.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir et ...Enjoy !!!