



Le Saint Honoré est composé d'un disque de pâte feuilletée sur lequel est dressé trois cercles de pâte à choux, d'une crème pâtissière à la vanille, de choux garnis à la crème pâtissière et recouverts de caramel et d'une crème légère à la vanille. L'entremets mesure 26cm de diamètre soit 10 à 12 personnes.

Ingrédients pour la crème pâtissière :

- 500ml de lait entier
- Poudre de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 100g de sucre semoule
- 40g de Maïzena
- 2 feuilles de gélatine soit 4g

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Dans une casserole, faire chauffer doucement le lait avec la vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule dans un cul-de-poule et ajouter la Maïzena. Bien mélanger. Verser le lait chaud sur le mélange sans cesser de fouetter puis remettre sur le feu.

Faire cuire jusqu'à épaississement sans jamais cesser de fouetter. Prélever 140g de crème et y ajouter la gélatine essorée. Filmer au contact les deux crèmes et laisser refroidir.

Ingrédients pour la pâte à chou :

- 125g d'eau
- 125g de lait demi-écrémé
- 100g de beurre
- 3g de sel
- 8g de sucre en poudre
- 150g de farine T45
- 250g d'œufs entiers (voire un peu plus)

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine en une fois et mélanger vivement. Laisser sur le feu en remuant énergiquement pour dessécher la pâte. Elle doit former une boule et se décoller des parois.

Verser la pâte dans la cuve d'un robot et mélanger rapidement à la feuille jusqu'à ce que la température descende à 35/40°C.

Fouetter les œufs et les verser petit à petit (50g par 50g au début) dans la pâte en mélangeant rapidement à la feuille à chaque ajout. Surveiller la consistance de la pâte et ajuster la quantité d'œuf : la pâte, lorsqu'on la fend avec l'index plongé à moitié

*Les macarons
de Cécile
et autres
gourmandises*

Saint Honoré (1/3)

elle doit se refermer lentement.

Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie de 10mm.

Ingrédients pour la base feuilletée :

- Une pâte feuilletée

Préchauffer le four à 200°C.

Détailler un disque de 26cm de diamètre à l'aide d'un cercle à entremets. Piquer la pâte et la déposer sur une toile Silpat® préalablement posée sur une plaque aluminium.

Dresser à 5mm du bord un cordon de pâte à chou. En dresser un deuxième de façon concentrique à quelques centimètres vers l'intérieur puis un dernier vers le centre.

Cuire 25 minutes à 200°C. Réserver.

Dresser de petits choux avec la pâte restante sur une toile Silpain® et les cuire 30 à 35 minutes à 180°C. Réserver.

Une fois refroidis, garnir les choux avec la crème pâtissière et réserver le reste de crème.

Ingrédients pour le caramel :

- 60g d'eau
- 240g de sucre en poudre
- 70g de glucose

Verser les ingrédients dans une casserole et chauffer. Lorsque le caramel commence à prendre une belle couleur dorée, retirer du feu et plonger le fond de la casserole dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.

Tremper le dessus des choux dans le caramel et réserver quelques minutes. Une fois le caramel figé, recommencer avec le dessous des choux et les poser sur les deux cordons extérieurs de pâte à chou du disque de pâte feuilletée. On peut éventuellement s'aider d'un cercle à entremets pour maintenir les choux sur le bord.

Garnir le centre du Saint Honoré avec le reste de crème pâtissière à la vanille.

Ingrédients pour la crème légère à la vanille :

- 140g de crème pâtissière préalablement réservée et collée à la gélatine
- 240g de crème liquide à 35% de MG
- 20g de sucre glace
- 50g de mascarpone

*Les macarons
de Cécile
et autres
gourmandises*

Saint Honoré (2/3)

Fouetter la crème liquide avec le mascarpone et le sucre glace pour obtenir une crème fouettée. Lorsque la crème est montée, ajouter la crème pâtissière préalablement détendue au fouet et fouetter quelques secondes.

Débarrasser dans une poche à douille munie d'une douille Saint Honoré. Dresser la crème légère au centre de l'entremets. Ajouter un chou caramélisé au centre pour terminer.

Matériel utilisé :

- Plaque aluminium perforée MA 400300
- Toile de cuisson Silpat® SP 4030
- Toile de cuisson Silpain® SN 4030
- Spatule HT 25cm MA 113720
- Cul-de-poule 3,7L MA 703025
- Fouet ergonomique MA111029
- Cuillère magique MA 1102
- Poche à douille MA 162004
- Douille Saint Honoré MA 167146
- Douille unie 10mm MA 167148
- Dérouleur de film alimentaire MA 1000
- Lot de 2 racloirs MA 112844



*Les macarons
de Cécile
et autres
gourmandises*

Saint Honoré (3/3)