

SAINT HONORE

- **Quantité :**

6/8 personnes

- **Ingrédients :**

Pour 750 g de pâte à choux :

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 110 g de beurre
- 5 oeufs
- 145 g de farine
- 4 g de sel

- **Ingrédients :**

Pour la crème pâtissière :

- 1/4 l de lait
- 35 g de sucre
- 10 g de farine et 10 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs

Pour la chantilly :

- 40 cl de crème
- 20 g de sucre glace

- **Ingrédients :**

Pour le caramel :

- 200 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau

- **Préparation :**

Si comme moi vous avez choisi de faire votre Saint-Honoré avec une pâte feuilletée déjà prête à l'emploi, commencez par faire la pâte à choux.

Préchauffez votre four à 170°C.

Portez à ébullition l'eau, le lait et le beurre en morceaux. Versez en une fois la farine et le sel et mélangez, toujours sur le feu, pour dessécher la pâte pendant 5 minutes avec une cuillère en bois. Mettez la pâte dans la cuve de votre robot et mélangez avec le fouet plat (la feuille) pour la refroidir un peu. Ajoutez ensuite les œufs un à un en attendant bien entre chaque œuf que le mélange soit bien homogène. Garnissez une poche à douille avec la pâte à choux.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson positionnez la pâte feuilletée et formez un boudin de pâte à choux sur le bord. Formez vos choux et enfournez pour 25 minutes à 170°C.

Pour la crème pâtissière; dans une casserole faites chauffer le lait et la gousse de vanille grattée. Pendant ce temps faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez la farine et la maïzena puis le lait chaud. Remettez le tout dans votre casserole et laissez épaissir le mélange en remuant sans cesse. Une fois à ébullition transvasez dans un plat, filmez au contact et mettez la préparation au froid.

Préparez ensuite la chantilly. Je choisis d'en faire plus avant de mélanger une partie de la chantilly avec la crème pâtissière de manière à lui apporter plus de

légèreté. Si vous décidez de ne pas le faire vous pouvez diviser les quantités de crème chantilly par deux. Mettez la crème et le sucre dans le bol de votre robot et mettez-le au congélateur avec le fouet pour que le tout soit bien froid. Votre chantilly montera beaucoup plus facilement si tout est très froid. Montez votre chantilly. Séparez-la en deux. Mélangez une moitié avec votre crème pâtissière bien froide. Réservez au frais la chantilly et la crème pâtissière.

Dans une casserole préparez le caramel pour les choux. Quand celui-ci devient blond trempez la tête de vos choux et laissez les figer.

Remplissez une poche à douille du mélange crème pâtissière chantilly et garnissez vos choux. Pour le montage déposez une couche de crème pâtissière sur la pâte feuilletée. Collez vos choux sur le boudin de pâte à choux avec du caramel. Gardez en un ou plusieurs que vous pourrez disposer au centre du Saint-Honoré. Garnissez ensuite l'intérieur du Saint-Honoré avec de la chantilly soit à l'aide d'une spatule pour un effet plus rustique, ou la poche à douille. Déposez au centre le ou les choux que vous avez gardés.

Réservez au frais jusqu'à la dégustation.