

# Le Saint Honoré



## Ingrédients pour 1 gâteau de 30 cm de diamètre:

- *Pâte à choux* (recette extraite de "l'encyclopédie du chocolat" Valrhona):

150G d'eau	120g de beurre
150G de lait	180g de farine
6g de sel fin	6 oeufs
10g de sucre semoule	

- *Crème pâtissière à la vanille* (l'encyclopédie du chocolat, Valrhona):

1 gousse de vanille	3 jaunes d'oeufs
25g de fécule de maïs (maïzena)	45cl (450g) de lait entier
15g de farine	5cl (50g) de crème liquide entière
150g de sucre semoule	

- 1 disque de pâte feuilletée de 30 cm de diamètre
- 200g de sucre semoule
- 25cl de crème liquide entière
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

## Préparation:

- *Pâte à choux:*

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Tamiser la farine dans le liquide et mélanger hors du feu. Dessécher la pâte à

feu vif, sans cesser de remuer (la pâte doit devenir satinée, ni mate ni brillante).

Hors du feu, ajouter les oeufs 1 à 1.

Préchauffer le four à 200°C.

A l'aide d'une poche à douche munie d'une douille lisse de diamètre 10mm, dresser une spirale (en partant du centre) sur le fond de pâte feuilletée préalablement piqué à la fourchette. Puis dresser les petits choux avec le reste de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire le fond 20 minutes à 200°C puis laisser quelques minutes dans le four éteint (ceci pour sécher la pâte afin d'éviter que la pâte à choux ne retombe). Cuire les choux environ 15 minutes (selon leur taille) puis les laisser quelques minutes four éteint.



#### - Crème pâtissière:

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine et la féculé. Délayer le mélange poudre/oeufs avec une partie du lait bouillant. Verser ce mélange dans la casserole contenant le reste du lait. Faire cuire à feu doux en remuant constamment avec un fouet jusqu'à épaississement. La crème doit devenir crémeuse et brillante. On peut mixer pour parfaire l'émulsion. Laisser refroidir. Remplir une poche à douille de crème et insérer la pointe de la douille à la base de chaque chou pour les remplir.

#### - Caramel:

Dans une petite casserole, faire fondre 225g de sucre dans 6 cuillères à soupe d'eau. Amener à ébullition et, en remuant sans arrêt, attendre que l'eau soit entièrement évaporée. Lorsque le caramel commence à se colorer, baisser le feu. Poursuivre jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur (attention il va continuer à se colorer encore un peu après avoir couper le feu car la casserole sera encore très chaude!!). Y plonger les choux piqués sur une fourchette pour en napper le dessus puis le dessous, et les coller sur le pourtour du fond de pâte.

- *Chantilly:*

Battre la crème très froide avec le sucre glace en chantilly puis la dresser au centre du St Honoré à l'aide d'une poche à douille.

- *Décor:*

Pour former des fils, le caramel doit avoir atteint le stade du caramel "ambre rouge": on trempe une fourchette dans le caramel qui commence à refroidir en l'étirant pour former des fils.