

SAINT HONORE

Ingrédients

Une pâte feuilletée du commerce ou une faite maison (recette ici)

Pour la pâte à chou:

125 g d'eau

125 g de lait

114g de beurre

130 g de farine

4 œufs (soit 240g)

1 pincée de sel

Pour la crème pâtissière :

30 g de farine,

30 g de fécule de maïs,

100 g de sucre

1/2 l de lait

2 œufs entiers + 3 jaunes d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

Pour le caramel :

150 g de sucre

1 cuillère à soupe d'eau tiède.

Prendre une pâte feuilletée du commerce ou une faite maison. L'étaler en un cercle assez fin si faites maison, sur un papier sulfurisé, et lui même poser sur une plaque perforée pour moi.

Utiliser un cercle fantaisie comme moi ou pas, et là découper.

Réserver au frais

Préparer votre crème pâtissière :

Mettre l'ensemble des ingrédients de votre crème pâtissière dans le bol de votre thermomix, et mettre en route pour **7 minutes / vitesse 90° / VITESSE 4**

Réserver ensuite dans un saladier et filmer pour éviter la formation d'une croûte sur la crème.

La crème devra être froide pour garnir les choux.

Réaliser votre pâte à chou

Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol.

Réglez 4 Minutes/100° /Vitesse 1

Ajoutez la farine et mixer 1 minutes 30/Vitesse 3

Laisser la pâte se refroidir un peu, puis laissez tourner le thermomix à vitesse 5 et Rajouter les oeufs 1 par 1 par l'orifice du couvercle.

Laissez tourner le thermomix pendant 30 secondes après avoir mis le dernier œuf.

Déposer une spirale de pâte à chou sur le tour de votre pâte feuilleté.

Préparer les choux qui iront tout autour de votre Saint Honoré en essayant de les faire les plus régulier possible.

(Astuce : les mettre dans de petits moules demi sphère, bloquer quelques minutes au congélateur)

Les badigeonner avec le jaune d'œuf avec un pinceau, ainsi que le boudin déposé sur votre pâte feuilleté.

Mettre dans votre four th 6 (180°) pendant 20 à 25 mn.

Sortir du four et glisser sur une grille pour éviter que le chou ne se ramollisse.

Mettre votre crème pâtissière refroidit dans une poche à douille ou une seringue pâtissière, afin de garnir vos choux crème.

Préparer le caramel:

Mettre les 150g de sucre semoule et une cuillère à soupe d'eau tiède. Réaliser un caramel blond. Attention à ne pas vous brûler.

Préparer la chantilly

Mettre votre bol (de mon kitchen aid pour moi) au congel 15 mn ainsi que le fouet.

Y mettre votre chantilly et rajouter vos 25 g de sucre glace.

Le montage :

Du travail de précision

Tremper le dessus et le dessous des choux dans le caramel blond.

Collez-les aussitôt sur le tour de la pâte.

Ornez le centre de chantilly à la poche à douille saint Honoré.

S'il vous reste du caramel en renverser sur le Saint Honoré, cela feras de jolis filaments

Conseils : Préparer de préférence le Saint Honoré le jour de la dégustation, car sinon le caramel ramolli un peu ainsi que le chou.

Je l'avais préparé la veille et réalisé ma chantilly le jour même.