

"Le Saint-Honoré de Lili "

Ingrédients : (pour un saint-honoré pour 6/8 parts)

✕ un rouleau de pâte feuilletée

Réaliser une pâte à choux :

✕ 4 œufs

✕ 1/4 l d'eau

✕ 1 pincée de sel

✕ 150 gr de farine

✕ 80 gr de beurre

Découper un rond de 22cm de diamètre de pâte feuilletée.

Pour la pâte à choux : Mettre dans une casserole l'eau, le beurre et le sel. Faire chauffer jusqu'à ébullition, retirer du feu et verser la farine en une seule fois.

Mélanger jusqu'à obtention d'une boule qui se détache des parois de la casserole. Remettre sur feu doux durant 3 min pour assécher la pâte sans cesser de remuer. Ajouter ensuite les œufs un par un.

Au final, la pâte doit être lisse et souple.

Sur une plaque, placer une feuille de papier sulfurisé ou feuille silicone, mettre la pâte dans une poche à douille et réaliser vos choux.

Garder de la pâte pour former une couronne sur votre disque de pâte feuilletée, en effet, cela retiendra la crème pâtissière que vous mettrez au centre de votre Saint-honoré.

Cuire les choux dans un four chaud à 230° pendant 15 min. Cuire ensuite la pâte avec couronne moins longtemps. A surveiller selon la couleur.

Préparer ensuite la crème pâtissière :

✕ 1/2l de lait

✕ 60 gr de sucre

✕ 3 jaunes d'œufs + 2 blancs

✕ 60 gr de farine

✕ 1 gousse de vanille

✕ 125 gr de mascarpone

Vous pouvez la préparer la veille.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille égrainée.

Dans un saladier, blanchir le sucre et les œufs, puis ajouter la farine, mélanger bien.

Ajouter un peu de lait chaud (l'équivalent d'un petit verre) sur le mélange précédent, mélanger puis mettre le tout dans une casserole avec le reste du lait. Mélanger sans s'arrêter jusqu'à épaississement de la crème pendant 4/5 min env.

Mettre la crème dans un petit saladier, la couvrir de film et mettre au frais durant 12 à 24h.



Le jour J, monter la crème au robot pendant 5 min puissance maxi, et ajouter le mascarpone à la moitié du temps. Il est temps de fourrer vos choux de crème pâtissière !

Monter les blancs en neige, et les ajouter délicatement au restant de crème. (crème qui sera au centre de votre Saint-honoré)

Réserver au frais.

Réaliser un caramel :

✕ 250 gr de sucre

✕ 100 gr d'eau

Mettre le tout dans une casserole, et attendre que le caramel prenne une belle couleur, surtout ne pas remuer.

Une fois que le caramel est prêt, attention les doigts, et tremper les choux à moitié et disposer-les sur votre couronne.

En refroidissant, le caramel va les coller à la pâte. Avec le reste du caramel et à l'aide d'une cuillère, verser du caramel sur la pâte feuilletée et les choux.

Réaliser une crème chantilly :

✕ 125 ml de crème liquide

✕ un peu de sucre

✕ 125 gr de mascarpone

Monter la crème en chantilly à l'aide d'un robot (ou fouet), ajouter le sucre selon le résultat souhaité, et quand la crème est bien montée, ajouter le mascarpone en réduisant la vitesse du robot(ou fouet).

Pour finir :

Garnir le centre de votre St-Honoré de crème pâtissière, si il vous reste des choux, vous pouvez toujours en rajouter, et enfin à l'aide d'une poche à douille, et pour encore plus de gourmandise, ajouter la chantilly sur le dessus !

Parsemer d'éclats de nougatine pour la petite touche déco !

Et déguster !! ;-))

Pour ce 1er essai, j'ai réalisé : la pâte à choux, le dressage, remplissage des choux, et caramel la veille. Le jour J, j'ai finalisé ma crème pâtissière, et réaliser la chantilly.