

Saint Honoré

Ingrédients pour 6-8 pers:

Pâte feuilletée inversée : recette [ici](#).

Étalez la pâte en un assez grand cercle et piquez la. Mettez la au frais pendant 2 heures.

Crème pâtissière (à faire la veille de préférence) :

50cl de lait
1 gousse de vanille
6 jaunes d'œufs
100g de sucre
40g de maïzena
50g de beurre

Amenez le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée et les graines. Éteignez le feu et laissez refroidir. Mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et la maïzena. Faites à nouveau bouillir le lait et versez le petit à petit sur le mélange oeuf-sucre-maïzena. Remettez dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen pour ne pas que ça accroche. Versez la préparation dans un saladier, ajoutez le beurre. Mélangez bien et filmez au contact. Faites refroidir avant de mettre au frais.

Pour la pâte à choux :

12cl d'eau
13cl de lait
1 pincée de sel
1 CS de sucre
75g de beurre
150g de farine
4 œufs moyens

Faites bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Lorsque le beurre est bien fondu et hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez bien pour former une boule qui se décolle des parois de la casserole (si cela ne se produit pas, remettez la casserole sur feu très doux, le temps que la pâte soit suffisamment sèche pour se décoller).

Cassez le premier œuf et ajoutez-le à la pâte en mélangeant énergiquement. Procédez de la même manière pour le 2ème et le 3ème. Pour le 4ème, battez-le et commencez par n'ajouter que la moitié. Vérifiez la consistance de la pâte qui doit être ferme et souple. Si elle est trop sèche, ajoutez l'autre moitié du quatrième œuf.

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse et dressez des choux sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dressez également un boudin tout autour sur votre disque de pâte feuilletée. Faites cuire une bonne vingtaine de minutes à 180°. Ils doivent

être bien dorés et assez secs sinon ils retomberont une fois sortis du four. Vous pouvez également les laisser sécher dans le four entrouvert une fois cuits.

Le mieux est de les faire la veille et de les laisser sécher à l'air libre pour qu'il rassisse un peu avant de les fourrer.

Crème chantilly vanillée :

30cl de crème liquide

40g de sucre glace

vanille en poudre

Montez la crème en chantilly assez ferme avec le sucre et les graines de vanille.

Montage :

A l'aide d'une poche à douilles, remplissez les choux avec la crème pâtissière à la vanille. Préparez votre caramel comme suit :

Caramel :

Faites cuire dans une casserole 120g de sucre et 3CS d'eau auquel vous ajoutez 1 noisette de glucose si vous en avez.

Trempez rapidement vos choux dans le caramel et collez les tout autour sur le boudin de pâte à choux. Appuyez bien. Garnissez le fond de pâte feuilletée avec la crème pâtissière restante. Versez la crème chantilly à la vanille dans une poche à douille munie d'une douille spéciale Saint Honoré et garnissez dessus la crème pâtissière. Décorez avec des fils de caramel ou autre.

