

SAINT- HONORE

Recette Michel

7 :06 :2014

Ingrédients pour 2 Saint-Honoré – chacun pour 10 personnes :
FOUR a 180° (6)

Pâte brisée

200gr farine
100 gr beurre doux
40 gr sucre
5 :6 gr de sel

Pâte à Choux

180 gr farine
¼ de litre d'eau
120 gr beurre doux
5 gr de sel
4 œufs
10 gr sucre

CARAMEL

200 GR Sucre semoule
100 gr d'eau
Filet de jus de citron ou de vinaigre blanc

GENOISE :

90 gr de farine TAMISEE
90 gr de sucre
3 œufs entiers

CREME PATISSIERE

750 gr de lait
5 jaunes d'œuf
120 gr de sucre
40 gr de farine
40 gr de Maïzena

CHANTILLY :

400 gr de crème liquide entière
40 gr de sucre



Confection de la Pâte à Choux : (environ une trentaine)

Faire bouillir l'eau avec le beurre, le sucre et le sel
Retirer la casserole du feu – jetez la farine mélangez énergiquement
Ajoutez un par un 2œufs entiers – mélanger à nouveau
Puis incorporez les deux œufs restant
Pour obtenir une pâte « en bec d'oiseau » ajoutez un peu de blanc d'œuf

Sur une plaque de cuisson étalez la pâte à choux en petits tas disposés en quinconce
Déposez un peu de blanc d'œuf sur chaque chou – sans en renverser sur la plaque.
Cuisson au four 180° (6) – grille à mi-hauteur – environ 20 mn.
Bien faire dorer les choux afin qu'ils ne retombent pas
Dès la sortie du four, détachez-les de la plaque de cuisson

CONSERVER le reste de PATE à CHOUX pour la garniture de la pâte brisée

Pâte Brisée

Dans la farine ajoutez le sucre et le sel – puis mélanger le beurre en pétrissant bien. Ajoutez un peu d'eau pour obtenir une boule
Étalez la pâte sur votre plan de travail fariné – afin d'obtenir deux cercles d'environ 18 cm. Badigeonnez d'œuf entier

Posez vos cercles sur les plaques de cuisson –
À l'aide d'une douille remplie de la pâte à choux que vous aviez réservée, vous déposez un cordon sur le pourtour des cercles + un peu au milieu en ronds
CUISSON environ 25/30 mn.

CREME CHANTILLY

Mixer énergiquement votre crème liquide entière bien froide avec le sucre
Pour obtenir une crème très ferme.

CARAMEL

Faire chauffer l'eau et le sucre et le filet de citron jusqu'à ce que le caramel prenne une belle couleur brune dorée.

GENOISE

Fouettez les œufs entiers avec le sucre
Ajoutez la farine tamisée

CREME PATISSIERE

Chauffer le lait

Mélanger les jaunes, le sucre, la farine et la Maïzena

Verser progressivement le lait chaud

Remettre quelques minutes sur le feu et

Étaler dans un plat pour la refroidir

On peut la badigeonner de beurre pour la conserver intacte.

2^{ème} présentation
De Michel



Montage du gâteau

- Percer le fond des choux –

les remplir à l'aide de la poche à douille garnie de crème pâtissière

- Tremper le dessus d'un chou dans le caramel.

- Soit le retourner, soit le déposer sur une toile de cuisson (genre Exopat)

- Laisser refroidir avant de les décoller.

- Maintenant reprendre les choux refroidis – tremper la base dans le caramel (qui a été maintenu au chaud) et décorez le pourtour de votre gâteau : Pâte brisée/pâte à choux.

- Remplir de crème pâtissière

- Dans la génoise, préparer un cercle de la dimension intérieure de votre gâteau l'imbiber soit de sirop d'orgeat, soit d'alcool à votre convenance.

- Déposer ce cercle sur la crème – Terminer en garnissant avec la crème Chantilly

Vous pouvez parsemer de pistache hachée ou autre

RESERVEZ AU FRAIS jusqu'au moment de la dégustation.

-