

# SAINT-HONORE - Crème Chiboust

Recette de Michel du 19 Mars 2016-

## **Ingrédients**

- . 260 gr de Farine
- . 15 gr de Maïzena
- ; 250 gr de lait + vanille
- . 150 gr de beurre
- . 40 gr de sucre glace
- . 30 gr de poudre d'amandes
- . 5 gr de sel
- . 275 gr de sucre semoule
- . 6 œufs 1/2
- . 25 gr de crème pistache
- . 2 feuilles de gélatine
- . Alcool

***1 gâteau pour 8 personnes***

***Four à 180/190°***



## **PATE A CHOUX**

Faire bouillir 125 gr d'eau avec 50 gr de beurre

Env. 2,5 gr de sel et 5 gr de sucre

Mélanger les 75 gr de farine jetés en une seule fois

Ajouter 2 œufs entiers – un par un

A l'aide de la poche à douille étaler en petites boules  
sur la plaque de cuisson, légèrement huilée-

Dorez-les à l'œuf battu

Cuire environ 30 min.

*(Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson)*

Le dessus de ces petits choux sera trempé dans un caramel  
(200 gr de sucre dans 100 gr d'eau + jus citron)

## **PATE SUCREE**

Mélanger 125 gr de farine avec 70 gr de beurre  
40 gr de sucre glace – 30 gr de poudre d'amandes  
Environ 2 gr 1/2 de sel –  
2 à 3 cuillères d'eau à la fin pour liaison

Etaler en forme rectangulaire ou carrée-3 à 4 cm d'épaisseur  
Déposer de la pâte à choux en bordure –  
Egalement un peu au milieu  
Cuire environ 40 min.

## **CREME CHIBOUST**

*Se compose d'une meringue italienne et d'une  
Crème pâtissière chaudes*

Réhydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide  
Faire bouillir le lait avec une gousse de vanille  
Mélanger 2 ½ jaunes d'œuf + 25 gr de sucre semoule  
15 gr de farine et 15 gr de Maïzena  
Ramollir avec un peu de lait (voir la moitié)  
Presser – égoutter la gélatine à incorporer  
Puis verser le tout dans la casserole et refaire bouillir  
2 à 3 min sans cesser de remuer.  
Ajouter 30 gr de beurre

## **MERINGUE ITALIENNE**

Mettre 2 et demi blancs d'œuf dans la cuve du batteur  
Afin de les monter en neige ferme  
Dans 60 r d'eau, verser 150 gr de sucre semoule +  
quelques gouttes de jus de citron (ou vinaigre)  
Cuire à 120° et verser ce sirop doucement entre  
Les parois de la cuve et les branches du fouet.  
Ajouter 25 gr de crème pistache – si vous le souhaitez

**GENOISE**      *une idée de Michel personnalisant son Saint-honoré*

Blanchir 1 œuf ½ avec 45 gr de sucre

Ajouter 45 gr de farine

Étaler sous forme carrée

Cuire env. 40 min

Retailer cette génoise pour la placer à l'intérieur de la pâte sucrée lorsqu'elle sera garnie de choux (voir ci-dessous)

Préparer un sirop avec 120 gr d'eau- 50 gr de sucre

Additionné de l'alcool de votre choix

Imbiber la génoise avec ce sirop.

***MONTAGE du GATEAU.***

Garnir le pourtour du gâteau de petits choux caramélisés

A l'aide d'une poche à douille – spéciale Saint Honoré - étaler de la crème

Chiboust sur la génoise

Terminer en décorant, à votre convenance : avec des copeaux de chocolat ou autre ...