

SAINT- HONORE

Recette Michel Besnard 13/11/2010



Ingrédients pour 2 Saint-Honoré – chacun pour 10 personnes

Pâte brisée

250gr farine
120 gr beurre doux
30 gr sucre
7/8 gr de sel
1 œuf

Crème fouettée

600 gr crème liquide
ENTIERE
60 gr sucre

Pâte à Choux

150 gr farine
¼ de litre d'eau
100 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

FOUR = 180 ° (6)

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 deux œufs 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.

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

Récupérez les chutes de vos découpes pour confectionner des petits cercles qui recevront la même préparation que les grands. (Badigeonnez aussi)

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 zigzag
CUISSON environ 25 mn.

CREME FOUETTEE

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.

Montage du gâteau

- Tremper le dessus d'un chou dans le caramel. Le retourner sur une toile de cuisson (genre Exopat) Laissez 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.

- Garnir le centre du Saint-Honoré de crème fouettée. En intercalant – si l'on souhaite- un peu de confiture de fruits – à votre convenance.
Crème étalée éventuellement avec la poche à douille.

RESERVEZ AU FRAIS jusqu'au moment de la dégustation.

-