Gâteaux

Saint-honoré

2h45	1h	45 min	1h	568
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

1. Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7).
2. Porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition.
3. Hors du feu, ajouter d'un seul coup la farine. Puis remettre sur feu moyen en remuant vigoureusement pendant une à deux minutes.
4. Transférer la pâte dans un saladier. Laisser tiédir.
5. Incorporer les œufs un à un après les avoir préalablement battus dans un bol.
6. Entre chaque ajout, la pâte doit avoir bien absorbé l'œuf et doit être consistante.
7. Utiliser une poche à douille unie n°10. La garnir de pâte à choux puis coucher des petits choux avec les 3/4 de la pâte. Les espacer régulièrement.
8. Faire cuire les choux au four pendant 10 minutes à 210°C (Th.7) puis 15 minutes à 180°C (Th.6)
9. Mélanger le jaune d'oeuf avec un peu d'eau dans un bol pour la dorure.
10. Poser la pâte feuilletée sur une plaque à four, la piquer à l'aide d'une fourchette. Dorer la bordure sur tout le pourtour à l'aide d'un pinceau.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

- 12 cl **Eau**
- 50 g **Beurre**
- 75 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**

Ingrédients pour la crème pâtissière

- 50 cl **Lait demi-écrémé**
- 70 g **Sucre semoule**
- 35 g **Maïzena**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la crème chantilly

- 30 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 40 g **Sucre glace**

11 A l’aide de la poche à douille, réaliser une couronne de pâte à choux sur la pâte feuilletée à un demi-centimètre du bord.

12 Faire cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 180°C (Th.6) jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit cuite et la pâte à choux bien dorée.

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

1 Extraire les graines de la vanille.

2 Porter doucement à ébullition le lait additionné des graines et de la gousse de vanille. Remuer de temps en temps.

3 Pendant ce temps, fouetter les jaunes avec le sucre dans un saladier jusqu’à ce qu’ils blanchissent.

4 Ajouter la maïzena, fouetter à nouveau.

5 Verser le lait chaud dans le saladier sans cesser de fouetter.

6 Transvaser le tout dans la casserole. Remettre sur feu doux en remuant vigoureusement jusqu’à ce que la crème épaississe.

7 Une fois cuite, verser la crème pâtissière dans un saladier, la couvrir au contact avec un film alimentaire.

8 La laisser tiédir puis la réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Assemblage du Saint-Honoré

1 Percer un trou sous les choux. Les garnir de crème pâtissière à l’aide d’une poche à douille munie d’une douille à garnir ou d’une petite douille lisse.

2 Préparer un caramel en versant le sucre et l'eau dans une petite casserole ou une poêle sur feu moyen.

3 Lorsque le caramel prend un couleur ambrée, stopper la cuisson en plongeant la casserole dans un saladier rempli d'eau froide Puis retirer la casserole de l'eau pour que le caramel reste liquide.

4 Tremper la tête des choux, laisser durcir le caramel.

5 A l'aide d'une cuillère, tartiner de caramel la couronne de pâte à choux.

6 Tremper le bas des choux dans le caramel, puis les coller sur la couronne de pâte à choux.

7 Cette opération doit être réalisée dans un délai assez court afin que le caramel ne durcisse pas.

8 Monter la crème liquide très froide en chantilly, ajouter le sucre glace à la fin.

9 La crème liquide doit être bien froide, la chantilly montera plus facilement.

10 Garnir le fond du Saint-Honoré avec le reste de crème pâtissière.

11 A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée ou d’une douille à Saint-Honoré, décorer harmonieusement de crème chantilly.

Ingrédients pour le caramel

160 g **Sucre semoule**
40 g **Eau**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**