

*Gâteaux*

## Saint-honoré façon william lamagnère

**2h40**

TEMPS TOTAL

**2h**

PRÉPARATION

**40 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**774**

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes**Ingrédients pour la pâte  
à choux**

160 ml **Lait entier**  
65 g **Beurre**  
2 g **Sel**  
100 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
5 g **Sucre semoule**  
5 g **Eau**

**Ingrédients pour la  
crème légère**

2 **Gousse(s) de vanille**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
60 g **Sucre semoule**  
10 g **Poudre à crème  
pâtissière**  
15 g **Maïzena**  
25 cl **Lait entier**  
25 g **Beurre**  
20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

**Étape 1**

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5) en chaleur statique.
- 2 Réaliser le sirop à 30° en versant l'eau et le sucre dans une casserole.
- 3 Faire chauffer et remuer la casserole pour mélanger les ingrédients.
- 4 Laisser le sirop monter en température puis ôter la casserole du feu quand il bout et réserver dans un bol.
- 5 Verser le lait, le beurre, le sel et le sucre dans une casserole puis faire bouillir.
- 6 L'objectif est de faire fondre le beurre, le sel et le sucre dans le lait, donc bien remuer dès le départ pour éviter que l'ensemble ne brûle.
- 7 Eteindre le feu à la première ébullition et laisser retomber la préparation pendant 10 secondes environ.
- 8 Refaire ensuite bouillir pour que le lait soit bien chaud et que le mélange soit bien fondu.
- 9 Eteindre le feu à la deuxième ébullition et ajouter la farine.
- 10 Pour faire de beaux choux, ne pas faire dessécher la pâte.

- 11 Bien mélanger pour homogénéiser la pâte à choux et la verser dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille.
- 12 Faire tourner à petite vitesse et ajouter les œufs un à un.
- 13 On peut aussi utiliser un batteur électrique ou bien un fouet à la main.
- 14 Attendre que l'œuf soit amalgamé à la pâte avant d'en ajouter un autre.
- 15 Faire tourner à grande vitesse pendant 1 seconde de temps en temps pour bien décoller les bords.
- 16 Eteindre le batteur et corner les bords, c'est-à-dire ramener la pâte vers le centre à l'aide d'une spatule.
- 17 A la fin, si la pâte est un peu ferme, ajouter un demi œuf ou un œuf entier et battre à nouveau la pâte.
- 18 La texture de la pâte doit être bien crémeuse et faire un bec d'oiseau sur la spatule, c'est-à-dire tenir puis retomber quelques secondes après.
- 19 Couper la pointe d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office puis insérer une douille unie.
- 20 Verser la pâte à choux dans la poche à douille à l'aide d'une maryse.
- 21 Fermer le haut de la poche et le tourner pour faire descendre la pâte vers la douille, réserver.
- 22 Déposer la pâte feuilletée sur une planche à découper puis déposer une assiette dessus et détailler le pourtour à l'aide d'un couteau d'office.
- 23 Adapter la taille de l'assiette en fonction du nombre de personnes.
- 24 Récupérer le reste de pâte feuilletée pour faire une quiche par exemple.
- 25 Déposer le rond de pâte feuilleté sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 26 Piquer le rond de pâte feuilleté à l'aide d'une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle trop pendant la cuisson.
- 27 Déposer une collerette de pâte à choux épaisse tout autour du rond de pâte feuilleté à l'aide de la poche à douille.
- 28 Faire une autre collerette plus fine en spirale à l'intérieur du rond de pâte feuilleté, en allant du centre vers les bords extérieurs, puis réserver.
- 29 Dresser des choux bien réguliers sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 30 Pour bien former les choux, appuyer sur la poche à douille puis arrêter d'appuyer et racler le bord pour avoir un chou bien lisse.
- 31 Tremper une fourchette dans le sirop à 30° puis écraser légèrement les choux dans les deux sens pour bien les lisser.
- 32 Enfourner la collerette et la plaque avec les choux dans le four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ces derniers soient uniformément colorés.
- 33 Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson pour éviter que les choux ne retombent.

#### Ingrédients pour le caramel

100 g **Sucre semoule**  
25 ml **Eau**

#### Ingrédients pour la crème chantilly

300 g **Crème liquide (fleurette)**  
20 g **Sucre glace**  
1 **Gousse(s) de vanille**

#### Ingrédients pour le socle et la décoration

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
1 **Amande(s) effilée(s)**

- 34 Sortir les choux et la collerette du four quand ils sont bien colorés, laisser refroidir.

## Étape 2

### Préparation de la crème légère

- 1 Couper les gousses de vanille en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office puis gratter l'intérieur pour récupérer les graines. Les verser dans un saladier.
- 2 Garder les gousses pour une autre recette ou les conserver dans un bocal rempli de sucre pour confectionner un sucre vanillé.
- 3 Ajouter les jaunes d'œuf et le sucre puis blanchir le tout à l'aide d'un fouet, c'est-à-dire bien les fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Fouetter immédiatement les jaunes avec le sucre pour ne pas laisser le sucre les cuire.
- 5 Ajouter la poudre à crème, appelée aussi poudre à flan, mélanger.
- 6 Verser la maïzena et mélanger.
- 7 Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- 8 Verser un peu du lait bouillant sur les jaunes blanchis et mélanger pour détendre la préparation.
- 9 Reverser le tout dans la casserole de lait et faire chauffer tout en fouettant.
- 10 Baisser le feu et continuer de fouetter pendant 2 minutes.
- 11 Eteindre ensuite le feu et incorporer le beurre en morceaux puis mélanger.
- 12 Débarrasser la crème dans un saladier à l'aide d'une maryse.
- 13 Filmer le saladier au contact, c'est-à-dire que le film doit coller la surface de la crème pour éviter qu'elle ne croûte. Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.
- 14 Sortir ensuite la crème du réfrigérateur, ôter le film et la passer dans un tamis au-dessus d'un saladier à l'aide d'une corne.
- 15 Cette étape rend la crème plus onctueuse. Elle n'est cependant pas indispensable, on peut se contenter de la fouetter directement à la sortie du réfrigérateur.
- 16 Réserver la crème et sortir le saladier du congélateur.
- 17 Verser la crème liquide dans le saladier glacé et fouetter à l'aide d'un batteur électrique pour faire une chantilly.
- 18 Incorporer la chantilly dans la crème pâtissière à l'aide d'un fouet et bien mélanger.

## Étape 3

### Garnissage des choux

- 1 Couper la pointe d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office puis insérer une petite douille unie.
- 2 Retourner la poche dans le creux de la main et la garnir de crème légère à l'aide d'une maryse. Bien rabattre la

crème vers la douille.

- 3 Faire un petit trou à l'arrière des choux à l'aide d'une baguette chinoise.
- 4 Garnir les choux de crème légère à l'aide de la poche à douille jusqu'à ce qu'ils débordent, ôter l'excédent. Réserver.
- 5 Déposer le fond du Saint-Honoré, c'est-à-dire la collerette, sur une assiette de dressage.
- 6 Garnir l'intérieur de crème légère avec la poche à douille, sans aller jusqu'au bord et sans trop monter sur le côté.
- 7 Lisser la crème à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 8 Réserver le tout.

#### Étape 4

##### Caramélisation des choux

- 1 Verser l'eau dans la casserole puis verser le sucre.
- 2 Mettre l'eau en premier permet d'éviter que le sucre ne colle au fond de la casserole.
- 3 Nettoyer régulièrement les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau pour éviter que les projections retombent dans le caramel et l'altèrent.
- 4 Augmenter progressivement la température des plaques de cuisson et laisser cuire jusqu'à obtention d'un caramel de couleur claire.
- 5 Tremper le fond de la casserole dans de l'eau froide quand le caramel arrive à coloration souhaitée pour stopper la cuisson.
- 6 Déposer une feuille siliconée ou du papier cuisson sur le plan de travail, le silicone a l'avantage de ne pas coller.
- 7 Tremper un chou dans le caramel et le poser face caramélisée sur le silicone. Faire de même avec tous les choux
- 8 Attention à ne pas se brûler les doigts.
- 9 Ne pas hésiter à refaire chauffer le caramel si celui-ci commence à durcir.
- 10 Mettre ensuite du caramel de l'autre côté des choux et poser ce nouveau côté caramélisé sur les bords du fond du Saint-Honoré.
- 11 Réserver.

#### Étape 5

##### Préparation de la crème chantilly

- 1 Verser la crème liquide dans la cuve d'un batteur préalablement réservé au congélateur pour faciliter le montage en chantilly.
- 2 Verser ensuite le sucre glace ainsi que des graines de vanille récupérées sur une gousse de vanille coupée en deux.
- 3 Battre la crème en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtention d'une crème chantilly.
- 4 Stopper le batteur et vérifier la fermeté de la chantilly.  
Couper la pointe d'une poche à douille à l'aide d'un

- 5 couteau d'office puis insérer une douille à Saint Honoré ou une douille cannelée.
- 6 Rabattre les bords de la poche puis la garnir de chantilly à l'aide d'une maryse.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Faire des épis de chantilly au centre du Saint-Honoré en plaçant le V de la douille vers le haut puis descendre vers le bas. Faire ainsi de petites vagues.
- 2 Faire une rangée, tourner le plat et procéder de même dans le sens inverse.
- 3 Procéder de la sorte jusqu'à ce que le Saint-Honoré soit bien garni.
- 4 Décorer avec quelques amandes grillées et servir.