



LE SAINT HONORÉ



Pour un entremets de 20cm de diamètre

Le feuilletage rapide: 250g de farine, 200g de beurre de tourage, 5g de sel, $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Mélanger le beurre coupé en petits cubes à la farine, ajouter le sel et petit à petit l'eau froide, attention vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la quantité en fonction de la qualité de la farine. Donner 5 tours à la pâte obtenue. Réserver au frais 1 heure. Étaler un disque de pâte de 20cm de diamètre sur une épaisseur de 2/3mm. Piquer le disque à la fourchette, filmer et réserver à nouveau 30 min au réfrigérateur.

La pâte à choux : 125g d'eau, 2g de sel, 55g de beurre, 75g de farine, 2 à 3 œufs. Porter lentement à ébullition l'eau, le sel et le beurre. Hors du feu ajouter en une seule fois la farine tamisée. Remettre sur le feu et dessécher à feu doux et à la spatule environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Mettre le pâton dans le bol du robot équipé du fouet plat et faire tourner pour le refroidir un peu. Fouetter légèrement les œufs dans un bol avant de les incorporer petit à petit à la pâte et attendre qu'elle soit bien homogène avant chaque ajout.

Pour la version classique du St Honoré mais facultatif : Mouiller les bords du disque de pâte feuilletée, dresser à la poche munie d'une douille de 10/12 un cordon de pâte à choux tout autour. Dresser également sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou d'un tapis silpat les choux individuels, dorer et enfourner 30/35min environ à 185°.

Cuisson de la pâte feuilletée [inversée] : si comme moi vous choisissez de ne pas mettre le cordon de pâte à choux. Chauffer le four à 175/180° et cuire le disque de pâte 15min entre 2 plaques et 2 feuilles de papier cuisson. Retirer la plaque supérieure et la feuille de papier et terminer la cuisson 10min environ pour avoir une belle couleur dorée. Vous pouvez aussi une fois la plaque et la feuille de cuisson enlevées saupoudrer le disque de sucre glace. Enfourner à nouveau 10min environ à 225/230° pour caraméliser la pâte.

Crème pâtissière à la vanille : $\frac{1}{4}$ litre de lait micro filtré entier, 1 gousse de vanille, 35g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 10g de farine forte, 10g de maïzena. Fendre la gousse de vanille et dans un cul de poule gratter les graines sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et blanchir légèrement le mélange au fouet. Verser en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler. Ajouter le lait préalablement porté à ébullition avec la gousse, mélanger vivement puis verser le tout dans la casserole. Reporter à ébullition et laisser épaissir sur le feu 1 à 2 min. Débarrasser

dans un récipient adapté. Filmez au contact, refroidir rapidement. Mettre la crème dans une poche munie d'une douille très fine, percer le dessous des choux et les garnir.

La caramel version simple Conticini : 120 g de sucre, 3cs d'eau. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur dorée clair. Retirer rapidement la casserole du feu. Tremper les petit choux dans le caramel et pour obtenir une caramélisation régulière les poser aussitôt dans des empreintes demi-sphères de 3/4cm de diamètre ou à défaut sur une feuille guitare. Les coller ensuite avec un peu de caramel sur les bords du St Honoré.

La chantilly vanillée : 20cl de crème liquide à 35%de MG, 10g de sucre glace, 10g de sucre en poudre, les graines d'une ou deux gousses de vanille. Monter la crème bien froide avec les graines de vanille, ajouter en fin de parcours les sucres. La mettre dans une poche munie d'une douille à St Honoré ou à défaut d'une douille cannelée et utiliser rapidement.

La finition : recouvrir le fond du St Honoré d'une fine couche de crème pâtissière, puis pocher dessus sans attendre la crème chantilly à la vanille. En mettre aussi entre chaque chou.

La cuisine de Mercotte©2012

www.mercotte.fr