



Saint-Honoré

Par La Popotte sans chichis



Ingredients

Pâte brisée ou pâte feuilletée (faite maison ou du commerce)

Pâte à choux

100 g de beurre

25 cl de lait

5 œufs env.

10 g de sucre

150 g de farine

1 pincée de sel

Crème princesse

2 œufs

25 cl de lait entier

50 g de sucre

25 g de Maïzena

Vanille en poudre

10 cl de crème liquide entière 30 % de MG

Crème chantilly mascarpone
150 g de crème liquide
50 g de mascarpone
15 g de sucre glace Vanille en poudre

Caramel
200 g de sucre

La Pâte Brisée*

Réalisez votre pâte Brisée en suivant les étapes indiquées(ICI) ou achetez là toute prête.

Détaillez un cercle de 20 cm de diamètre.

Piquez-le et réservez au frais.

La crème princesse

Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la vanille infusée.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le mélange sucre-maïzena.

Lorsque le lait bout, versez $\frac{3}{4}$ dans le saladier et fouettez le mélange.

Remettez le mélange dans la casserole et faites cuire votre crème pâtissière sans cesser de fouetter pendant 1 min.

Débarrassez dans un plat à gratin, filmez au contact et réservez au frais jusqu'au complet refroidissement.

Lorsque votre crème pâtissière à la vanille est froide, montez votre crème liquide en crème fouettée.

Puis incorporez délicatement la crème fouettée avec votre crème pâtissière.

Les choux

Faire préchauffer votre four à 250°C.

Réalisez votre pâte à choux, en suivant les étapes indiquées (ICI).

Pochez 13 choux (2 choux/pers + 1 choux au milieu) sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Munissez-vous de votre disque de pâte brisée.

Dorez-le légèrement avec un jaune d'œuf.

Dressez un cordon* de pâte à choux sur le pourtour de votre disque.

Eteindre le four et enfournez vos choux et votre disque de pâte brisée pour 10 min.

De cette manière vos choux vont se développer doucement grâce à la chaleur du four.

Au bout de 10 min, rallumer le four et faire cuire à 180°C pendant 25 min.

A ce stade, interdiction d'ouvrir le four ! Aucunes excuses ! Car sinon vos choux vont retomber et seront tout raplapla !

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

Une fois vos choux refroidis, percez chacun d'eux avec une baguette chinoise et garnissez-les de crème princesse.

Garnir le milieu de votre St Ho avec la crème princesse. Lissez à la spatule.

Réservez.

La Chantilly mascarpone

Mettre votre crème liquide et votre mascarpone dans le bol de votre robot, fouettez-là jusqu'à observer des sillons dans la crème et qu'elle soit ferme.

Ajoutez le sucre glace et fouettez à nouveau. Réservez au frais.

Le Caramel

Dans une poêle à fond épais, mettre 200 g de sucre.

Faire caraméliser sur feu fort.

Il est important de ne pas mélanger le sucre pour éviter qu'il masse donc vous ne touchez pas à votre poêle.

Arrêtez la cuisson dès que le sucre prend une couleur « blonde » sur la périphérie.

A ce moment-là tournez votre poêle pour que le sucre non dissout se mélange.

Petit conseil, ne pas trop colorer votre caramel car vous aurez peut-être besoin de le faire réchauffer s'il fige et donc il va foncer...

Le Saint Honoré

Tremper* la tête de vos choux un à un dans le caramel (attention risque important de brûlure, le caramel, ça ne pardonne pas) et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé ou un silpat.

Quand vous avez terminé la série, reprendre le premier chou et trempez la base dans un peu de caramel, venir le déposer sur le cordon de pâte à chou.

Ainsi de suite.

Le 13ème chou pas la peine de tremper la base dans le caramel. Déposez le dernier chou au milieu.

Une fois tous vos choux collés sur le cordon de pâte à chou, nous allons décorer notre St Ho avec la crème chantilly mascarpone.

Munissez-vous d'une poche à douille avec une douille St Ho* et pochez votre crème chantilly de manière harmonieuse.

Vous devez recouvrir complètement la crème princesse. Réservez au frais jusqu'au service.

Sortez votre St Ho 10 min avant de le servir.