

# Saint-Honoré vanille

Difficulté : 

Recette pour 8 personnes



Réalisez la pâte feuilletée ou achetez-la.

Si vous la faites vous-même, l'étaler sur 2 mm d'épaisseur, la déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la remettre au frais pour 30min.

Découpez-la en forme de cœur à l'aide d'un gabarit (mon modèle et annexe) et piquez-la avec une fourchette. La remettre au frais jusqu'à utilisation.

Faites chauffer le four à 180°C et pendant ce temps préparez la pâte à choux.



## Pâte à choux

- 62 g d'eau
- 62 g de lait
- 2 g de sucre
- 2g sel
- 60 g de beurre doux
- 80g farine tamisée
- 125 g d'œufs entiers battus

1. Chauffez le four à **250° chaleur statique**.
2. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
3. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée. Mélanger avec une spatule en bois.
4. Remettre sur feu doux et desséchez la pâte en remuant à la spatule environ 2 min. (Jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole)



5. Mettre le pâton dans le robot muni du fouet plat, faire tourner à vitesse lente quelques minutes pour le refroidir.
6. Incorporez les œufs petit à petit à vitesse moyenne (Attendre que la pâte soit bien homogène avant chaque ajout d'œuf)
7. Arrêtez de mélanger quand elle a un aspect satiné. Le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
8. Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille cannelée.



9. Sortir votre pâte feuilletée du réfrigérateur.
10. Avec la pâte à choux, pochez au bord et au milieu de la pâte feuilletée, des boudins réguliers. Badigeonnez la pâte à choux d'œuf battu.
11. Enfournez pour **25-30min**. (Si besoin, déposez sur la pâte pendant la cuisson une plaque de cuisson pour éviter que la pâte feuilletée gonfle).



12. Pendant ce temps, dressez entre 20 et 30 petites boules de pâte de 3cm de diamètre (pour ne choisir que les plus belles en fin de cuisson) en les espaçant de quelques centimètres sur une plaque de cuisson pleine recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou une plaque antiadhésive.
13. Badigeonnez-les d'œuf battu.



Après la cuisson du fond de pâte feuilletée, remettre le four à 250°C. Laissez monter le four en température.

14. Mettre la plaque de petits choux 10 min four éteint, puis 25min à 160°C- four statique. (Ne surtout pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson)

Lorsque les choux sont cuits, déposez-les sur une grille afin de les laisser refroidir à T°C ambiante.



## Crème Chiboust vanille

### \* Crème pâtissière

- 1 feuille de gélatine
- 25 g de sucre
- 1 jaune d'œuf (gardez le blanc pour la meringue italienne)
- 5 g de farine tamisée
- 5 g de fécule de maïs tamisée ou poudre à flan
- 12cl de lait entier (de préférence)
- 1/2 Gousse de vanille fendue
- 25g de beurre doux

Dorure : 1 œuf battu

1. Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
2. Mélangez mais sans faire blanchir le jaune d'œuf avec la moitié du sucre dans un cul de poule.
3. Ajouter la farine et la fécule de maïs.
4. Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille grattée et 1/2 du sucre.
5. Versez la moitié du lait chaud dans le contenu du cul de poule puis reversez le tout dans la casserole.
6. Faire épaisir sur feu doux sans cesser de remuer. (Quand le mélange épaisit, les fines bulles en surfaces disparaissent)
7. Retirez du feu et ajoutez le beurre et la gélatine essorée. Mélangez.
8. Débarrassez dans un contenant, filmez au contact et laissez refroidir à T°C ambiante jusqu'à 30°C.



Pendant ce temps, préparez la meringue italienne.



### \*Meringue italienne

- 17,5g d'eau
- 50g de sucre semoule
- 66g de blancs d'œufs

1. Versez les blancs d'œufs dans le bol d'un batteur. Fouettez pour monter les blancs en neige.
2. En parallèle, réalisez le sirop : versez le sucre et l'eau dans une casserole et faites chauffer. Vérifiez la température du sirop à l'aide d'un thermomètre.
3. Lorsque le sirop atteint 121°C, versez le progressivement en petit filet sur les blancs et continuez à battre au fouet jusqu'à ce que le mélange refroidisse. La meringue italienne est alors prête à être incorporée à la crème pâtissière.



4. Détendre la crème pâtissière au fouet pour obtenir une texture lisse.
5. Incorporez **au fouet** 1/3 de la meringue à la crème pâtissière encore chaude et mélangez. Ajoutez ensuite le reste de meringue et mélangez délicatement à **la maryse**.
6. Versez dans une poche munie d'une douille.



- Avec la pointe d'un couteau/crayon papier formez des petits trous à l'arrière des choux et garnissez-les de crème.



## Glaçage au fondant

- 250g de Fondant pâtissier ([www.meilleurduchef.com](http://www.meilleurduchef.com))
- 15g de glucose
- Quelques gouttes de colorant rouge

1. Mettre le fondant avec le glucose et le colorant à fondre dans une casserole au bain-marie.
2. Chauffez doucement en mélangeant jusqu'à 32-34°C au maximum.



(Lorsque le fondant est prêt à l'emploi, vous devez être capable de réaliser un ruban en laissant couler progressivement le fondant d'une cuillère. Si le fondant est trop chauffé, le glaçage ne sera pas brillant. L'ajout de glucose facilite la brillance du fondant)

- Trempez le dessus des choux dans le fondant, égouttez puis égaliser si besoin le pourtour avec le doigt. Laissez le fondant croûter quelques minutes afin qu'il soit brillant et sec au toucher.



## Caramel

- 100 g de sucre en poudre
- 30 ml d'eau
- 50 g de glucose (si vous n'en avez pas, vous pouvez réaliser un caramel à sec)

- Préparez le récipient d'eau froide.
- Peser dans une casserole l'eau en 1<sup>er</sup> puis le sucre. Porter à ébullition.
- Ajouter le sirop de glucose et cuire jusqu'à 165°C (**Ne pas mélanger**)
- A 165°C, trempez brièvement le fond de la casserole dans le récipient d'eau froide pour stopper la cuisson.



### Caramel à sec :

- Versez la moitié de sucre dans une casserole et faites-le fondre sur feu doux en les surveillant et en remuant avec un fouet constamment.
  - Dès qu'il est fondu, ajoutez la 2eme partie du sucre, et continuez de remuer. Veillez bien à ce qu'il ne brûle pas.
  - Arrêtez la cuisson lorsqu'il prend une belle couleur ambrée, en plongeant très brièvement le fond de la casserole dans un récipient d'eau froide.
- Déposez du caramel sur les boudins de pâte à choux sur la pâte feuilletée et collez dessus les choux garnis. (faites très attention de ne pas vous brûler)



- Déposez en fine couche de la crème Chiboust sur le fond de pâte du saint Honoré, de façon à recouvrir le centre de la pâte feuilletée.



## Crème chantilly vanille

- 75g de crème fleurette bien froide
  - 75 g de mascarpone froid
  - 20 g de sucre glace
  - 1 pointe de colorant rouge
  - Graines de vanille
- 
- Placez les batteurs du fouet électrique et le récipient 10 min au congélateur avant utilisation.
  - Mélangez ensemble la crème, le mascarpone, les graines de vanille et le colorant. Fouettez.
  - Ajoutez petit à petit le sucre glace.
  - La crème doit être bien ferme. Mettre la chantilly dans une poche munie d'une douille à saint honoré. Réservez au frais.



Recouvrir l'intérieur du dessert de crème chantilly.



