Saint Honoré

Ingrédients

Pour 8 personnes

Pâte brisée sucrée :

- 100 g farine
- 50 g beurre Président Professionnel
- 2 g sel
- 10 g sucre
- 0,5 cl eau
- 1 oeuf

Crème fouettée :

- 400 g de crème fraîche Fleurette Président Professionnel
- 30 g sucre glace
- 1 gousse de vanille

Pâte à choux :

- 10 cl eau

- 50 g beurre Président Professionnel
- 2 g sel
- 4 g sucre
- 60 g de farine
- 2 oeufs

Progression de la recette : Saint Honoré

Pâte brisée sucrée :

- Tamiser la farine, disposer le tout en fontaine, ajouter le sel, le sucre et le beurre.
- Mélanger et sabler du bout des doigts puis redisposer en fontaine, ajouter l'oeuf et l'eau.
- Mélanger et fraiser 2 fois puis confectionner une boule, filmer et réserver au frais au minimum 30 mn.
- Abaisser la pâte : obtenir un disque de 22 cm de diamètre / 3 mm d'épaisseur.
- Piquer et dorer la pâte.

Pâte à choux :

- Réunir dans une russe ou une sauteuse, l'eau, le sel et le beurre découpé en parcelles.
- Porter à ébullition et veiller à obtenir simultanément l'ébullition de l'eau et la fusion du beurre.
- Ajouter hors du feu la farine tamisée en une seule fois et mélanger vigoureusement à l'aide d'une spatule.
- Mettre la détrempe sur le feu et la dessécher quelques secondes jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus ni au récipient, ni à la spatule.
- Débarrasser la détrempe dans une calotte et incorporer les oeufs un à un, puis vérifier la consistance de la pâte, corner le bord du récipient.
- Préparer une douille unie N°12, dresser sur le disque de pâte brisée, un peu en retrait du bord (0,5 cm) et déposer au centre une large spirale.
- Dresser également des petits choux de la taille d'une noix et dorer l'ensemble.
- Enfourner à 220 °C pendant 15 mn pour les petits choux, 20 / 25 mn pour les fonds.

Présentation

Saint Honoré :

- Préparer un caramel blond et glacer chaque chou en trempant le dessus dans le caramel
- et reposer à l'envers sur une feuille silpat.
- Reprendre chaque chou, tremper le dessous et les fixer sur la couronne de pâte à choux.
- Réserver des choux pour décorer au centre.
- Fendre la gousse de vanille en 2, la gratter laisser infuser 2 heures dans la crème fraîche Fleurette.
- Fouetter la crème en ajoutant le sucre glace avant de la serrer.
- Dresser les larmes du Saint Honoré et mettre les choux restant au centre.