

Saint-Honoré

par Cecilecooks



Repos : de 15 à 60 minutes au réfrigérateur/congélateur (la crème pâtissière)

Cuisson : 10 à 15 minutes (la crème pâtissière), 30 minutes (la pâte à choux), 10 minutes (le caramel)

Quantité : 12 Saint-Honoré individuels

Rétroplanning : on peut préparer la pâte à foncer la veille.

Ingrédients :

La pâte à foncer

250 gr de farine

125 gr de beurre

80 à 85 gr de liquide = 1 œuf + le complément en eau

5 gr de sel

20 gr de sucre en poudre

La pâte à choux

250 gr d'eau

100 gr de beurre

150 gr de farine

3 gr de sel

5 gr de sucre

4 à 5 œufs

La crème pâtissière

500 gr de lait

100 gr de sucre

2 oeufs

25 gr de farine

25 gr de poudre à flan (ou féculé ou Maïzena)

50 gr de beurre

La crème montée

150 gr de crème liquide à 30% de MG minimum

La crème chantilly

300 gr de crème liquide à 30% de MG minimum

15 à 30 gr de sucre glace

Le caramel

300 gr de sucre

100 gr d'eau

50 gr de glucose

50 gr de beurre

Procédé :

La pâte à foncer

1 - Au robot avec la feuille ou à la main, sabler ensemble la farine, le sucre et le beurre. A la main, il faut "frotter" la pâte entre les mains jusqu'à obtention d'un mélange rappelant un peu la texture du sable.

2 - Dans un bol, fouetter l'œuf, l'eau et le sel. Faire une fontaine au milieu du mélange sableux et ajouter l'œuf+eau+sel. Mélanger.

Attention : travailler la pâte le moins possible pour éviter de lui donner trop d'élasticité.

3 - Fraiser la pâte, c'est-à-dire qu'il faut écraser la pâte avec la paume de la main afin de la lisser. Donner à la pâte une forme de boule, puis l'aplatir légèrement pour qu'elle prenne la forme d'un gros galet carré de 2-3 cm de haut. Filmer et réserver au réfrigérateur.

La pâte à choux

4 - Préchauffer le four à 200°C en chaleur conventionnel/four à sole.

5 - Faire chauffer dans une casserole, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Parallèlement, tamiser la farine et fouetter dans un bol à part les oeufs.

6 - Quand le mélange bout, ajouter hors du feu la farine. Mélanger énergiquement à la cuillère en bois ou à la spatule. On doit obtenir une pâte homogène et qui se détache de la casserole. Revenir sur le feu pendant 10 secondes tout en continuant de mélanger énergiquement pour dessécher la pâte. Elle doit se décoller des bords de la casserole.

7 - Hors du feu, ajouter par étapes les oeufs battus. La quantité d'oeuf dépend, entre autre, du temps de dessèchement de la pâte. La pâte à choux est prête lorsque quand, lorsque vous faites un sillon dans la pâte avec votre spatule, les bords se referment doucement ou lorsqu'en levant la spatule une "langue" de pâte se forme sans se déchirer...

8 – Mettre la pâte à choux dans une poche munie d'une douille n°8.

Le montage intermédiaire

8 – Abaisser la pâte à foncer en un rectangle d'une épaisseur de 2,5 mm et de manière à pouvoir détailler 12 pièces de 9 cm de diamètre. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé ou à défaut sans cannelure. Piquer les abaisses des deux côtés. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Attention : si on ne dispose pas d'emporte-pièce on peut utiliser un bol par exemple.

9 – Humidifier légèrement chacune des abaisses avec de l'eau. Dresser un tout petit peu de pâte à choux au centre des abaisses. Dresser une couronne de pâte à choux sur le contour de l'abaisse, bien au bord de la pâte à foncer.

Attention : on doit très légèrement voir les cannelures.

10 – Dorer la pâte à choux (1 oeuf + 1 pincée de sel), en rectifiant légèrement la couronne à l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau pour que celle-ci soit bien à l'intérieur du fond de tarte. Rayer à la fourchette.

11 – Dresser 4 petits choux par pièces individuelles. Les dorer ou les graisser. Les rayer.

Attention : les choux doivent avoir une taille inférieure à celle des chouquettes.

12 - Enfourner à 200°C. Dès que la pâte est développée, ouvrir légèrement le four pour faire évacuer la vapeur de cuisson. Pour cela, intercaler un petit carton entre le four et sa porte. Laisser ainsi jusqu'à la fin de la cuisson.

Pour la base du Saint-Honoré les sortir lorsque la pâte à foncer est bien dorée et la couronne développée et colorée. Les petits choux cuisent beaucoup plus vite. Il faut veiller à ne pas trop les cuire car ils sont vraiment très petits.

13 - Réserver sur grille.

La crème pâtissière

14 - Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Parallèlement, mélanger les œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter alors le mélange farine+poudre à flan préalablement tamisé au mélange oeufs+sucre.

15 – Quand le lait bout, transvaser 1/3 dans le bol (contenant les jaunes + farine etc.). Mélanger immédiatement au fouet. Transvaser le reste du lait. Mélanger à nouveau puis reverser le tout dans la casserole.

16 – Cuire la crème sur feu doux jusqu'à épaississement en fouettant vivement. A partir de l'ébullition, fouetter encore pendant deux minutes la crème sur le feu. Dans tous les cas, on doit obtenir une crème *liquide, brillante, homogène et élastique*.

17 – Hors du feu, ajouter le beurre. Mixer au mixeur plongeant pour parfaire et lisser l'émulsion si vous le souhaitez.

18 – Débarrasser la crème sur une plaque en inox ou dans un plat et filmer au contact (c'est-à-dire que le film étirable est contre la crème) pour empêcher la formation d'une croûte. Laisser refroidir au réfrigérateur.

La crème montée

19 – Quand la crème pâtissière est froide, la fouetter dans un cul de poule pour qu'elle retrouve une consistance souple. La crème pâtissière ne doit pas être trop froide sinon la crème montée sera difficile à incorporer, trop chaude elle risque de retomber.

20 - Monter la crème au fouet.

Attention : on ne veut pas une crème trop ferme mais une crème à peine montée qui se tient.

21 - Ajouter 1/3 de crème montée à la crème pâtissière et mélanger au fouet. Ajouter le 2/3 de crème montée et mélanger délicatement à la maryse. Puis le dernier tiers et mélanger à la maryse.

22 - Percer les choux sur le dessous et les garnir à l'aide d'une poche munie d'une douille n°6 de crème pâtissière+crème montée.

La crème chantilly

23 – Monter la crème au fouet. Incorporer le sucre glace quand la crème est presque montée. Réserver.

Attention : à ce stade on ne veut pas une crème trop ferme mais une crème à peine montée.

Le caramel

24 – Dans une casserole très propre, faire bouillir l'eau et le sucre. Quand le mélange bout, ajouter le glucose.

25 – Quand le sirop a une jolie couleur caramel, stopper la cuisson en immergeant deux fois la casserole dans un cul de poule contenant de l'eau froide.

26 – Hors du feu, ajouter le beurre pour décuire le caramel. Mélanger à la spatule. Si besoin, revenir sur un feu doux pour bien incorporer le beurre.

Attention : le caramel ne doit pas être tranché.

Le montage final

27 – Tremper le dessus des choux dans le caramel. Réserver.

28 – Tremper la couronne dans le caramel. Réserver.

29 – Tremper la base des choux dans le caramel et les déposer immédiatement, à distance égale, sur la couronne.

30 – Mettre de la crème pâtissière+crème montée au centre des Saint-Honoré.

31 – Finir de monter la crème chantilly au besoin (attention, elle ne doit pas être trop ferme non plus). A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelé (C8), réaliser de grosses rosaces ou flammes entre les choux sur la couronne. Réaliser deux grosses rosaces au centre du Saint-Honoré. Déposer un chou garni sur le dessus.

32 – Réserver au réfrigérateur.

Coup de fouet

- Les Saint-Honoré se consomment idéalement dans la journée.

- On peut remplacer la pâte à foncer par de la pâte feuilletée. On peut aussi ajouter quelques framboises sur la crème pâtissière au centre des Saint-Honoré.

- On peut aussi réaliser un grand Saint-Honoré. Pour cela, abaisser la pâte à foncer en un disque de 3 mm d'épaisseur et de 18cm de diamètre, choisir une douille n°10. Enfin, dresser les choux en fonction du nombre de personnes (par exemple : 6 choux sur la couronne + 3 ou 1 pour le décor) ou de quoi faire le contour.

- La crème montée ajoutée à la crème pâtissière est facultative.