



# Saint Honoré (Recette Lenôtre)



**Temps de préparation : 1 h**  
**Temps de cuisson : 1 h**  
**Temps Total : 48 h**

**Difficulté : Elevé**

**Budget : Faible**

## Ingrédients

### **Pâte à choux**

- > 75 gr d'eau
- > 75 gr de lait entier
- > 3 gr de sel
- > 3 gr de sucre
- > 70 gr de beurre
- > 80 gr de farine
- > 150 gr d'œuf (soit 3 œufs moyens)

### **Crème pâtissière**

- > 1 gousse de vanille
- > 30 gr de fécule de maïs
- > 80 gr de sucre
- > 360 gr de lait
- > 4 jaunes d'œufs
- > 40 gr de beurre (à température ambiante)

### **Caramel**

- > 250 gr de sucre
- > 60 gr de glucose
- > 80 gr d'eau

### **Chantilly**

- > 200 gr de crème fleurette 30% de MG
- > 10 gr de sucre glace
- > 1 paquet de sucre vanillé
- > 1 paquet de stabilisant chantilly (option)

### **Autre**

- > 1 pâte sablée (épaisse et pure beurre)

## Préparations

### **La crème pâtissière**

L'avant-veille, fendre en deux la gousse de vanille et gratter l'intérieur pour récupérer la pulpe et la mettre, avec les gousses, dans le lait, ajouter la moitié du sucre. Faire bouillir le tout puis éteindre, couvrir et mettre au frais toute la nuit.

La veille, blanchir les jaunes avec le reste de sucre puis ajouter la fécule de maïs et continuer à mélanger pour obtenir une préparation homogène. Refaire bouillir le lait, passer au chinois pour retirer les impuretés. Verser un peu de lait chaud sur la préparation pour la diluer puis verser le tout dans le lait restant. Remettre sur le feu et porter à ébullition sans jamais cesser de fouetter (pour éviter les grumeaux). Lorsque la préparation commence à épaissir retirer du feu et verser dans un saladier. Laisser tiédir puis ajouter le beurre et l'intégrer en remuant bien pour bien homogénéiser la crème. Poser directement sur la crème un film alimentaire (afin d'éviter qu'il ne se forme une croûte sur le dessus) et mettre au frigo jusqu'au lendemain.

### **La pâte à choux**

Le jour même, réchauffer le four à 200°C. Tamiser la farine.

Battre légèrement les œufs, peser 150gr et diviser en 3 portions égales.

Dans une casserole mettre le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre et porter à ébullition. Veiller à ce que le beurre soit entièrement fondu. Hors du feu ajouter en une seule fois la farine et remuer à la cuillère jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Remettre alors à feu doux pendant 2 mn sans cesser de remuer à la cuillère puis débarrasser dans un cul de poule.

Ajouter alors la première partie des œufs. Remuer à la cuillère en prenant soin de bien faire rentrer de l'air dans la préparation. Ajouter ainsi chaque portion d'œuf en veillant à ce que tout l'œuf soit

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)

# Saint Honoré (Recette Lenôtre)



intégré avant d'ajouter la portion suivante. Lorsque la pâte forme un ruban bien lisse elle est prête. Débarrasser dans une poche à douille munie d'une douille de diamètre 8mn.

Dérouler la pâte sablée sur sa feuille de papier cuisson, tailler à l'aide d'un cercle à gâteau de 20 cm un rond de pâte. Piquer abondamment la pâte. A l'aide de la poche à douille venir déposer un cercle de pâte à 1cm de bord. Puis recommencer l'opération en allant vers l'intérieur en laissant à chaque fois environ 1 cm entre chaque cercle de pâte à choux. Enfournier à mi-hauteur en baissant la température à 180°C (chaleur statique) pendant environ 25 mn sans jamais ouvrir la porte du four. Sortir la préparation et remonter la chaleur du four à 240°C.

Pendant ce temps, sur une feuille de cuisson, déposer de la pâte (environ 3cm de diamètre) en espaçant bien les noix de pâte pour faciliter une cuisson homogène. Il faut dresser une quinzaine de choux (s'il reste de la pâte faire plus de choux, cela ne pose aucun problème).

Mettre à cuire pendant 15mn en éteignant le four. Puis rallumer le four à 180°C et continuer la cuisson pendant 25mn le tout sans jamais ouvrir la porte du four.

Laisser refroidir les choux sur une grille à pâtisserie.

Lorsqu'ils sont froids, à l'aide d'une petite douille crénelée 4mn ou d'un petit couteau, pratiquer une incision sous les choux. Remuer énergiquement la crème pâtissière pour l'assouplir puis la verser dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 4mn. Regarder combien il faudra de choux pour garnir la partie extérieure du disque et remplir les choux avec la crème (prévoir 2 ou 3 choux au cas où). Réserver.

## Le caramel

Dans une casserole à fond épais, verser le glucose et l'eau. Porter à forte ébullition pour dissoudre le glucose puis ajouter le sucre. Ne pas remuer ni ne fouetter. Il va passer par différentes étapes et laisser faire et attendant simplement que le caramel prenne une couleur blonde. Pendant ce temps préparer un récipient assez grand pour contenir la casserole et le remplir d'eau froide. Lorsque le caramel est blond mettre la casserole dans l'eau froide pour stopper brutalement la cuisson (attention aux projections d'eau).

Remettre ensuite la casserole à feu très doux, juste pour le maintenir souple.

## Pour le montage

Mettre un cul de poule (en verre si possible) dans le congélateur.

Prendre un chou garni en le tenant par le fond, le tremper jusqu'à mi-hauteur dans le caramel puis poser le côté caramélisé sur une tôle de cuisson ou une feuille de silpat. Faire ainsi avec tous les choux garnis. Ensuite reprendre les choux en le tenant cette fois-ci par le dessus et replonger la base des choux dans le caramel et venir déposer le chou sur la partie extérieure du disque en faisant pivoter le chou 2/3 fois pour faire bien adhérer au disque. Renouveler l'opération ainsi pour faire tout le tour.

A l'intérieur de cette couronne de choux, venir ensuite déposer le reste de la crème pâtissière, égaliser bien la surface.

Juste avant de servir, mettre la crème fleurette dans le cul poule et fouetter. Lorsque la crème est épaissie, verser le sucre glace, le sucre vanillé et le stabilisant (si nécessaire) et fouetter à nouveau. Débarrasser la crème chantilly dans une poche à douille munie d'une douille à saint honoré.

Garnir l'intérieur du saint honoré en déposant de la chantilly par-dessus la crème pâtissière et en décorant selon votre inspiration.

## Astuces

Avec le caramel restant et avant qu'il ne refroidisse on peut faire un peu de sucre filé pour la décoration. Plonger une cuillère, laisser s'écouler le caramel pour enlever l'excès puis venir déposer un filet soit sur un cul de poule renversé, soit sur une plaque de silpat.



## *Saint Honoré (Recette Lenôtre)*



Pour nettoyer facilement la casserole ayant servie, rien de plus simple : faire bouillir de l'eau jusqu'à ras bord.

Pour rendre les choux encore plus croquants, il est possible de les réaliser avec un croustillant sur le dessus (la recette est disponible sur le site).

Pour varier les goûts on peut ajouter à la vanille de la fève de tonka ou encore de la citronnelle.

