

# Saint-Honoré

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Présentation

Le **Saint-Honoré** est une pâtisserie très technique à réaliser et c'est aussi le patron des boulangers.

Le **Saint-Honoré**, c'est d'abord un fond de pâte feuilletée garni de pâte à choux avant cuisson. Il est recouvert ensuite d'une crème Chiboust en son centre et son pourtour de petits choux nappés de caramel au sommet et fourrés de cette même crème.



Le coeur du **Saint-Honoré** est rempli à la poche à douille dite "Saint-honoré" sous forme de vagues plus ou moins agitées selon l'inspiration du pâtissier au moment de la confection.

La crème **Chiboust** est un mélange de crème pâtissière et de meringue. Cette dernière donne du volume et de la légèreté à la crème pâtissière. Elle peut être aromatisée à la vanille ou avec un alcool comme le Grand Marnier.



### Remarque :

*Ici, j'ai aromatisée la crème Chiboust à la fève tonka. Pour la recette ci-dessous, vous pouvez réaliser le Saint-Honoré entièrement en crème Chiboust (version traditionnelle)*

*→ Supprimer alors tous les ingrédients de la chantilly mascarpone et doubler les quantités de crème pâtissière et de meringue.*



Réalisation : 3 heures

Réfrigération : 3 heures

Four : 180°C

Cuisson (four) : 30 minutes (fond de pâte feuilletée garnie)

Cuisson (four) : 20 minutes (choux)

Cuisson (feu) : 10 minutes (pâte à choux)

Cuisson (feu) : 10 minutes (crème pâtissière)

Cuisson (feu) : 10 minutes (caramel)

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Ingrédients

### Pâte à choux

60 g d'eau  
60 g de lait  
60 g de beurre  
70 g de farine  
3 oeufs entiers  
1 pincée de sel

### Pâte feuilletée (360g)

160 g de farine tamisée  
80 g d'eau  
120 g de beurre  
3 g de sel

### Crème pâtissière

0.25 L de lait  
2 jaunes d'oeufs  
50 g de sucre  
semoule  
20 g de fécule de maïs

### Meringue italienne

200 g sucre  
3 blancs d'oeufs  
60 g d'eau

### Chantilly mascarpone

25 cl de crème liquide  
125 g de mascarpone  
20 g de sucre en poudre

### Sucre cuit (décor)

200 g de sucre en poudre  
30 g d'eau

### Craquelin

30 g de farine  
30 g de cassonade  
30 g de beurre

### Complément

1 jaune d'oeuf (dorure)  
1 fève tonka (crème Chiboust)  
1 gousse de vanille (chantilly)  
30 g de glucose (caramel)

### Sucre cuit (collage)

50 g de sucre en poudre  
10 g d'eau

## Réalisation

### Pâte feuilletée ([Voir la recette sur le site](#)) :

Si vous ne souhaitez pas réaliser la pâte feuilletée, acheter directement une pâte feuilletée prête à dérouler (forme ronde) ou un bloc de pâte feuilletée (forme finale au choix : rond, carré, coeur, ...). Découper dans la pâte feuilletée un disque de 26 cm de diamètre et piquer à la fourchette.



### Pâte à choux

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en petits morceaux.



Retirer du feu. Ajouter la farine en une seule fois. Mélanger à la spatule pour obtenir une boule de pâte homogène. Cette boule doit se détacher facilement des parois. Une fois la boule formée, remettre la casserole sur le feu doux pendant 1 minute pour sécher la pâte. Une fine pellicule doit accrocher au fond de la casserole. Débarrasser la pâte dans un saladier. Casser les oeufs dans un bol et battre légèrement. Ajouter en petite quantité (environ 1/4 à chaque fois) les oeufs battus, en mélangeant énergiquement jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement intégrés à la pâte. Mettre une autre petite quantité d'oeufs battus et recommencer l'opération deux ou trois fois en prenant bien soin d'incorporer les oeufs les uns après les autres pour obtenir une pâte souple, pas trop ferme ni trop liquide : Il est possible ici de ne pas utiliser tous les oeufs battus prévus... Tout dépend de la consistance de votre pâte et de la taille des oeufs utilisés.

Placer la pâte dans une poche à douille.

Former un boudin de pâte à choux à 1 cm du bord de la pâte feuilletée. Cette bordure permettra de réaliser un contenant à l'intérieur et un support pour les choux.



Former également une spirale en partant du centre. Celle-ci a pour but de donner de la consistance à la part découpé et également empêche la pâte feuilletée de trop gonfler à la cuisson.

Badigeonner ensuite de jaune d'oeuf le pourtour de pâte feuilletée et la couronne extérieure de pâte à choux.



Avec le reste de pâte à choux, former les choux sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de four. Espacer suffisamment les choux pour qu'ils ne se collent pas entre eux pendant la cuisson.

## Craquelin

Mélanger la farine et la cassonade. Ajouter le beurre mou et former une pâte homogène pour obtenir une boule. Etaler la pâte très finement (2 à 3 mm maximum) entre deux feuilles de papier sulfurisé. Détailler des cercles de 2.5 cm de diamètre (utiliser une douille en inox). Mettre au



congélateur 15 minutes. Sortir le craquelin du congélateur et détacher les pastilles. Placer une pastille sur chaque chou. Cuire 30 minutes la pâte feuilletée et sa couronne de pâte à choux dans le four préchauffé à 180°C. Cuire ensuite pendant 15 minutes les choux dans le four préchauffé à 180°C.



## Crème pâtissière collée à la gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Fendre la gousse de vanille en deux avec la pointe d'un couteau et raclez l'intérieur pour récupérer les graines que vous ajoutez au lait. Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille. Clarifier les œufs et réserver les blancs au frais pour une autre recette ([voir recettes avec les blancs d'œuf](#)). Avec le fouet, blanchir énergiquement les jaunes d'œufs avec l'autre moitié de sucre. Ajouter la fécule (ou la farine) et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Enlever la gousse de vanille et verser progressivement la moitié du lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettre à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet pendant deux à trois minutes. Ajouter la gélatine égouttée et mélanger. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient. Couvrir au contact la crème d'un film alimentaire.

## Meringue italienne

Placer les blancs dans un cul de poule avec une pincée de sel. Réunir le sucre en poudre et l'eau dans une casserole puis porter le mélange à ébullition. Placer le thermomètre à sucre. Monter les blancs en neige au batteur lorsque la température du sucre atteint 110°C. Arrêter la cuisson du sucre dès qu'il atteint 118°C et le verser doucement sur les blancs, sans arrêter de fouetter. Eviter de verser le sucre sur les branches du fouet car le sucre risque d'être projeté contre les parois du récipient et se transformer en petits cristaux insolubles.



## Crème Chiboust

Réunir la crème pâtissière et la meringue italienne. Détendre la crème pâtissière avec un peu de meringue en mélangeant énergiquement. Aromatiser la crème pâtissière ici de fève tonka si vous le souhaitez. Incorporer ensuite délicatement le reste de meringue à la crème pâtissière pour obtenir une crème onctueuse et lisse : la crème Chiboust.

<http://www.uneplacepourledessert.com>



## Sucre cuit (décor)

Mettre le sucre, l'eau et le glucose (si vous avez) dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen. Le sucre va commencer à devenir liquide et se transformer en un joli caramel. Quand le sucre est entièrement transformé en caramel (couleur brun clair), retirer la casserole du feu. Tremper alors le haut de choux dans ce sucre en faisant très attention aux doigts et retourner ces choux sur une plaque en silicone (ou papier sulfurisé).

## Chantilly mascarpone

Fendre une gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et prélever les graines. Verser la crème liquide, le mascarpone et les graines de vanille dans un cul de poule. Fouettez au batteur pour avoir une consistance ferme. Ajouter à la fin le sucre à la crème fouettée pour obtenir une crème chantilly.

### Montage

Fourrer les choux de crème Chiboust. Couvrir la pâte feuilletée de crème Chiboust

Refaire un sucre cuit (collage) : Tremper la base des choux dans le sucre cuit pour les coller sur le pourtour de la pâte en les serrant les uns aux autres.



Remplir une poche à douille "Saint-Honoré" de chantilly. Selon l'inspiration du moment, créer des vagues de crème chantilly au-dessus de la crème Chiboust.

**Placer le Saint-Honoré au réfrigérateur 3 heures avant de déguster...**

Découper des parts à la limite de chaque chou. Déguster

