

SAINT HONORE (crème Chiboust)

Pâte feuilletée (ou rognures de pâtes feuilletée) : recette pour 250 g de farine (la moitié de la quantité est suffisante)

Crème pâtissière : recette pour ½ litre de lait

Pâte à choux : recette pour 250 g d'eau

Sucre pour caraméliser les choux

Crème Chiboust : recette pour ½ litre de lait

Dresser un rond de feuilletage (du diamètre souhaité pour le Saint Honoré), le piquer et le laisser reposer

Dorer le pourtour, et dresser un disque de pâte à choux tout autour. Faire cuire (environ 200 °C, pendant 20 à 25 mn ; surveiller)

Avec la pâte à choux restante, dresser des petits choux, les dorer et les faire cuire.

Après refroidissement, déposer un peu de crème pâtissière au fond Saint Honoré. Coller au caramel les petits choux, garnis de crème pâtissière et caramélisés, sur le pourtour du Saint Honoré. On peut aussi déposer quelques petits choux, garnis mais non caramélisés, dans le fond du Saint Honoré.

Préparer une crème Chiboust parfumée à la vanille, et au rhum (facultatif). A l'aide d'une poche et d'une douille assez grosse, garnir aussitôt le Saint Honoré.

Entreposer au froid. Conservation limitée à un ou deux jours maxi.

NB : il est important de dresser la crème Chiboust aussitôt faite.