

Saint-Honoré



Je vous avais déjà parlé que j'avais dû, pour l'anniversaire de ma grand-mère, faire deux gâteaux et je vous avais donc déjà présenté le gâteau au caramel crémeux et croquant, aujourd'hui je vous propose un autre dessert beaucoup plus complexe et beaucoup plus long ! Je vous propose le célèbre Saint-Honoré, eh bien oui je devais faire ce gâteau car CE gâteau est le préféré de ma grand-mère donc rien qui ne pouvait lui faire plus plaisir. Après de longue recherche sur Internet à savoir lequel j'allais faire, la meilleure recette à mes yeux j'ai choisi celui du blog "Un goût de trop peu" je le trouvais vraiment magnifique et son pas à pas est super, vous pouvez retrouver sa recette ici dans le cas où vous voudriez suivre son pas à pas qui peut être très utile !

Ingrédients:

1 pâte feuilletée

Pour la crème de mascarpone à la vanille:

250g de crème liquide entière

1 gousse 1/2 de vanille

50g de jaunes d'oeufs

65g de sucre

1 sachet d'agar-agar

250g de mascarpone

Pour la pâte à choux:

100g d'eau

100g de lait entier

1 pincée de sucre

1 pincée de fleur de sel

90g de beurre

110g de farine

200g d'oeufs (4 oeufs)

Pour le caramel et la chantilly:

250g de sucre

500g de crème liquide entière froide

80g de sucre glace

1 gousse de vanille

Pour décorer:

1/2 gousse de vanille

Préparation:

Préparez la crème de mascarpone à la vanille:

Ouvrez et grattez les gousses de vanille. Mettez-les dans la crème.

Faites bouillir la crème et laissez infuser la crème à couvert pendant 30min.

Blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Ramenez la crème vanillée à ébullition et la verser sur le mélange jaunes d'oeufs-sucre.

Remettez la casserole à feu doux et cuire jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère en bois (avec un thermomètre jusqu'à 85°C), comme une crème anglaise.

Versez dans un verre 1 louche de la crème anglaise et diluez l'agar-agar, versez le contenu du verre dans la casserole et faites chauffer 2min en remuant sans cesse.

Laissez refroidir sur un bain-marie d'eau glacée et réservez 2H au réfrigérateur (préparez le reste pendant ce temps-là).

Préparez la pâte à choux:

Faites fondre le beurre dans le mélange eau et lait, avec le sel et le sucre. Faites bouillir ce mélange.

Hors du feu, ajoutez toute la farine en une fois. La pâte va s'épaissir.

Remettez sur le feu et desséchez la pâte à feu doux pendant 3min.

Dans le bol d'un robot, battez la pâte à l'aide de la feuille afin de la refroidir.

Ajoutez les oeufs un par un, en attendant bien que chaque oeuf soit bien incorporé. La pâte doit être souple, elle doit faire un ruban. Remplissez une poche à douille lisse.

Etalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2mm. Découpez-y un rectangle de 24x15cm.

Préchauffez le four à 250°C.

Dressez un « éclair » à 1cm du bord sur chaque longueur de pâte feuilletée. Avec le reste de pâte à choux, dressez des choux de 3cm de diamètre.

Mettez dans le four et éteignez celui-ci, laissez les choux gonfler pendant 10min. Remettez le four en marche à 160°C, et finissez de cuire: les choux pendant environ 15-20min et le fond du Saint-Honoré pendant environ 20-25min. (La pâte doit être bien sèche en sortie de four, au risque de voir vos éclairs retomber après cuisson !).

Fouettez le mascarpone pour l'aérer. Fouettez la crème anglaise gélifiée afin de la lisser et de l'aérer.

Incorporez le mascarpone au fur et à mesure dans la crème anglaise gélifiée tout en l'aérant.

Taillez les choux au 3/4 de leur hauteur (vous n'aurez pas besoin de tous les choux) et garnissez-les de crème de mascarpone à la vanille en la faisant dépasser légèrement (vous pouvez jeter les chapeaux).

Garnissez les « éclairs » du fond du Saint-Honoré de crème de mascarpone à la vanille à l'aide d'une poche munie d'une petite douille lisse.

Garnissez le fond du Saint-Honoré d'une petite couche de crème de mascarpone à la vanille.

Préparez le caramel:

Faites fondre 1/3 du sucre et le laissez caraméliser.

Ajoutez le reste du sucre en deux fois.

Lorsque qu'il est bien caramélisé, mais pas trop foncé, réalisez des disques de caramel dans des petits moules en silicone. Laissez figer. Posez les disques de caramel directement sur les choux garnis.

Plongez l'autre côté (le fond) des choux dans le caramel afin de les coller bien serrés sur l'éclair du fond du Saint-Honoré.

Vous pouvez décorer les bords du Saint-Honoré avec le restant de caramel.

Préparez la chantilly:

Montez la crème en chantilly avec le sucre glace et les grains de la gousse de vanille.

Dressez la chantilly au milieu du Saint-Honoré, entre les choux, à l'aide d'une cuillère à soupe.

Décorez avec la gousse demi-gousse de vanille coupée en deux.

Servez aussitôt ou réfrigérer 30min à 1H maximum.