



Agneau-petits pois façon Saint Honoré

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 1 heure

Recette pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

Pour la crème petit pois

- 20 cl de crème entière liquide bien froide
- 100 g de fromage frais
- 300 g de petits pois
- 1 c. à soupe de miel
- 10 feuilles de menthe

Pour la base du Saint-Honoré

- 250 g de viande d'agneau hachée
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon frais
- 10 feuilles de menthe
- 150 g de petits pois
- Sel
- Poivre
- 1 pâte feuilletée
- 1 citron

Pour les choux

- 40 g + 25 g de beurre mou
- 50 g de Cantal jeune râpé finement
- 50 g + 35 g de farine
- 1 pincée de sucre
- 1 grosse pincée de sel
- 1 gros œuf
- colorant vert (facultatif)

Pour les choux

1. Commencez par mélanger à la spatule 40 g de beurre mou avec le Cantal râpé et une pointe de colorant. Ajoutez 50 g de farine puis étalez très finement cette pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Mettez au congélateur le temps de préparer la pâte à choux.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Dans une petite casserole, faites chauffer 60 ml d'eau avec 25 g de beurre, le sucre, le sel et du poivre. Dès que le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et versez 35 g de farine, remuez. Remettez sur le feu une minute en remuant. Versez dans un saladier puis ajoutez l'œuf en fouettant vigoureusement. Mettez la pâte à chou dans une poche à douille.
4. Faites des petites boules de pâte de 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Coupez des petits ronds de même diamètre dans la pâte durcie au congélateur et recouvrez-en les choux. Faites cuire au four environ 30 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la base du Saint-Honoré

1. Déroulez la pâte feuilletée et coupez les bords pour obtenir un rectangle de 16 cm x 27 cm.
2. Mélangez la viande hachée avec les feuilles de menthe, l'ail et l'oignon émincés, les petits pois, du sel et du poivre et disposez sur la pâte en laissant 3 cm de bordure.
3. Enfournez à 180°C pour 15 minutes.

Pour la chantilly de petits pois

1. Faites cuire les petits pois 10 minutes à l'eau bouillante. Egouttez-les sous l'eau froide, réservez-en une poignée et mixez le reste avec les feuilles de menthe, le miel, du sel et du poivre. Fouettez la crème

- et le fromage frais en chantilly, puis incorporer progressivement la purée de petits pois. Mettez la chantilly dans une poche à douille.
2. Remplissez chaque petit chou de chantilly et disposez-les sur les bords de la pâte feuilletée.
 3. Finissez de garnir le centre du Saint Honoré avec le reste de chantilly. Décorez avec les petits pois réservés, des feuilles de menthe et du zeste râpé de citron.

Astuce

Si vous n'avez pas de douille spéciale à Saint Honoré, faites simplement des boules de chantilly de petits pois entre les choux.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon – Photo : Julie Mechali pour le Cniel