



### La recette du Saint-Honoré d'Eric Kayser

Temps de préparation : 35 minutes (hors pâte feuilletée)

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 à 8 personnes

#### **Ingrédients**

- 300 g de pâte feuilletée pur beurre maison ou du commerce (fraîche ou surgelée), non étalée

*Pour la pâte à choux*

- 8 cl de lait
- 1 cuill. à café de sucre en poudre
- 120 g de beurre
- 1/2 cuill. à café de sel
- 160 g de farine tamisée
- 3 œufs

*Pour la crème pâtissière*

- 75 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de fécule de maïs
- 30 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 45 g de beurre

*Pour le caramel*

- 150 g de sucre en poudre

*Pour la chantilly*

- 20 cl de crème liquide entière
- 20 g de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille

1. Préparez la crème pâtissière : Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la fécule et fouettez de nouveau. Faites chauffer le lait et versez-le sur le mélange précédent. Mélangez, reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse, 5 minutes environ. Versez dans un saladier et laissez refroidir.
2. Préparez la pâte à choux : Mettez 8 cl d'eau, le lait, le sucre, le beurre et le sel dans une casserole à fond épais. Mélangez avec une spatule en bois. Portez à ébullition, puis jetez-y la farine tamisée d'un coup. Faites dessécher à feu doux en remuant avec la spatule jusqu'à ce que la pâte se détache parfaitement du bord de la casserole. Retirez du feu, laissez tiédir légèrement, puis incorporez le premier œuf à l'aide de la spatule. Incorporez les autres œufs un par un en travaillant la pâte vigoureusement. Préchauffez votre four à 180°C. Recouvrez une plaque de papier sulfurisé. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille à l'aide d'une spatule souple.
3. Etalez la pâte feuilletée sur 3 mm. Découpez-y un disque de 22 cm de diamètre et déposez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez votre four à 180°C. Dressez la pâte à choux sur la pâte feuilletée. Sur une autre plaque, dressez le reste de pâte en petits choux de 3 ou 4 cm de diamètre (environ 20 choux). Enfournes les deux plaques pour 35 minutes en retirant les petits choux au bout de 15 minutes. Trouez les choux à l'aide d'une douille lisse de 6 mm. Mettez la crème dans une poche munie d'une douille et fourrez les choux.
4. Préparez le caramel : Dans une casserole à fond épais, versez 5 cl d'eau, puis le sucre et faites cuire à feu vif en remuant la casserole régulièrement. Lorsque le caramel est acajou clair, mettez le fond de la casserole dans un bol d'eau froide pour stopper la cuisson. Trempez le haut des choux dans le caramel et déposez-les au fur et à mesure, tête en bas, sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir, puis trempez la base des choux dans le caramel et collez-les au fur et à mesure sur le disque de pâte.
5. Préparez la chantilly : Fouettez la crème liquide avec le sucre glace et la demi-gousse de vanille grattée. Mettez la chantilly dans une poche munie

d'une grosse douille, de préférence « spéciale Saint Honoré », et garnissez le centre du gâteau en dessinant des chevrons. Disposez des petits choux sur le dessus.

6. Dégustez !