

## SAINT-HONORÉ (p. 1 à 2)

Mise en place et préparation:  
env. 1 h

Cuisson au four: env. 45 min

Mise au frais: env. 30 min

Pour un moule à charnière  
Ø env. 24 cm, fond chemisé de  
papier cuisson, bord graissé

---

**2 dl d'eau**

**50g de beurre**

**2 pincées de sel**

**2 c. s. de sucre**

**120g de farine**

**2 ou 3 œufs, battus**

---

- 1. Pâte à choux:** porter l'eau à ébullition avec beurre, sel et sucre, baisser le feu. Ajouter la farine en une fois, remuer env. 1½ min avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'un pâton souple se détache du fond (petite photo en haut). Eloigner du feu, incorporer les œufs peu à peu avec une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'une pâte molle mais non coulante (petite photo au centre). Remplir une poche à douille lisse (Ø env. 12 mm). Dresser ⅓ de la pâte en spirale dans le moule (petite photo à droite).
- 2. Cuisson:** env. 25 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C sans jamais ouvrir la porte! Puis laisser sécher env. 15 min dans le four éteint, en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois. Retirer, laisser refroidir le fond du saint-honoré sur une grille.
- 3.** Avec le reste de la pâte à choux, dresser env. 20 petits tas d'env. 2½ cm sur une plaque chemisée de papier cuisson (grande photo). Aplatir légèrement les pointes avec le bout du doigt mouillé.
- 4. Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C sans jamais ouvrir la porte! Puis laisser sécher env. 15 min dans le four éteint, en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois. Retirer, laisser refroidir les petits choux sur une grille.



## SAINT-HONORÉ

### 3 dl de lait

½ gousse de vanille,  
fendue dans la  
longueur, graines

### 40 g de sucre

### 1½ c. s. de maïzena

### 2 œufs frais

2 feuilles de gélatine,  
ramollies env. 5 min  
dans de l'eau froide,  
égouttées

1 c. s. de liqueur d'orange  
(p. ex. Cointreau), selon  
goût

### 2 dl de crème entière

### 150 g de sucre

### 3 c. s. d'eau

- Mélanger au fouet le lait et tous les ingrédients jusqu'aux œufs compris, porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner du feu. Incorporer au fouet la gélatine à la crème très chaude, remuer encore env. 2 min, passer au tamis dans un bol. Poser du film alimentaire directement sur la crème, laisser refroidir, réserver au frais jusqu'à ce que le bord commence à prendre (env. 30 min).
- Lisser la crème, incorporer la liqueur. Fouetter la crème entière en chantilly, incorporer délicatement à la crème, réserver env. 30 min à couvert au frais. Mettre 8 c. s. de crème dans une poche à douille lisse (Ø env. 2 mm). Dresser dans les petits choux (petite photo en haut), répartir le reste de la crème sur le fond de pâte. Déposer les petits choux dessus.
- Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une grande casserole sans remuer, baisser le feu, laisser cuire doucement en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Eloigner du feu, tremper deux fourchettes dans le caramel et le laisser filer au-dessus de la tourte en agitant les fourchettes dans tous les sens (petite photo en bas). Si le caramel durcit trop vite, le réchauffer un peu.

**Remarque:** le saint-honoré est bien meilleur tout frais.

**Part (1/6):** 360kcal, pro 7g, glu 42g, lip 18g

