

Le **Saint Honoré** vanille-caramel de **Cédric Grolet**

12 personnes - préparation 2h45 - cuisson 33min - repos 6h

INGREDIENTS :

Pour le feuilletage inversé :

La détrempe

320g d'eau
30g de sel
7g de vinaigre blanc
255g de beurre mou
790g de farine Gruau

Le beurre manié

840g de beurre de tourage
330g de farine de gruau

Pour la pâte à choux :

125g de lait
125g d'eau
15g de trimoline
5g de sel
110g de beurre
150g de farine
4 oeufs

Pour le crumble :

50g de beurre
62g de farine
62g de cassonade

Pour la crème pâtissière :

450g de lait
50g de crème
2 gousses de vanille
90g de sucre
25g de poudre à crème
25g de farine
90g de jaunes d'oeufs
30g de beurre de cacao
4 feuilles de gélatine
50g de beurre
30g de mascarpone

Pour le caramel :

500g de sucre

200g d'eau

Pour la creme fouettée à la vanille :

500g de creme fleurette

50g de mascarpone

17g de sucre

2 gousses de vanille

RECETTE :

Le feuilletage inversé :

Réalisez votre détrempe en mélangeant les ingrédients au robot à l'aide de l'outil feuille. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Réalisez votre beurre manié selon le même procédé.

Étalez le beurre manié et la détrempe. Formez trois rectangles identiques, deux de beurre et un de détrempe. Placez la détrempe au milieu des deux beurres maniés. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

Étalez le pâton sur 2 mm et faites un tour double. Réservez au réfrigérateur à nouveau 1 heure. Répétez l'opération deux fois, avec chaque fois le même temps de repos. Étalez le pâton une dernière fois et détaillez un cercle de 18 cm de diamètre.

Faites-le cuire 30 minutes entre deux plaques au four ventilé à 180°C. Retourner le plaque et poursuivez la cuisson environ 15 minutes.

La pâte à choux :

Dans une casserole, faites bouillir le lait, l'eau, la trimoline, le sel, et le beurre. Ajoutez la farine en une fois. Mélangez, puis dessécher sur le gaz. Versez le tout dans la cuve d'un batteur.

Mélangez avec l'outil feuille et ajoutez les œufs préalablement battus. Sur une feuille de cuisson, pochez une vingtaine de mini-choux avec une douille unie n°6. Réservez.

Le crumble :

Mélangez tous les ingrédients du crumble avec l'outil feuille.

La cuisson des choux :

Étalez entre 2 feuilles de papier cuisson sur 1.5 mm d'épaisseur.

Congelez, puis détaillez des ronds de 2 cm de diamètre. Disposez-les sur les choux. Faites cuire à 180°C pendant 8 minutes.

La crème pâtissière :

Infusez le lait et la crème avec les gousses de vanille grattées.

Chinoisez, puis versez le lait bouillant sur le mélange sucre, poudre à crème, farine et jaunes d'œufs préalablement blanchi. Faites bouillir 2 minutes.

Ajoutez le beurre de cacao et la gélatine essorée. Incorporez ensuite le beurre, et finissez par le mascarpone. Mixez et refroidissez rapidement. Réservez au frais.

Le caramel :

Faites cuire le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel foncé. Glacez les choux avec le caramel, puis disposez-les dans un moule demisphère de 3 cm de diamètre, tête en bas, pour que le caramel se fixe bien. Laissez prendre pendant 1 minute.

La crème fouettée à la vanille :

Mélangez tous les ingrédients dans un cul-de-poule. Montez au batteur et réservez au frais.

Le montage :

Prenez le cercle de pâte feuilletée , dressez la crème pâtissière en cercle en laissant 1 cm de bordure. Garnissez les petits choux de crème pâtissière.

Déposez les choux tout autour du saint-honoré et lissez la crème. Mettez la crème fouettée en poche et, avec une douille saint-honoré, pochez de grosses larmes régulières.

Faites plusieurs fois le tour en pochant les larmes en quinconce. Finissez en déposant un petit chou au centre.

Recette complète et astuces sur le site:

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/la-recette-du-saint-honore-de-cedric-grolet>