

RECETTE ST HONORE CREME CHIBOUST

6 / 8 personnes Temps total environ 4 heures

PATE FEUILLETEE

250 g de farine T45

6 g de sel

150 g d'eau

20 g de beurre d'incorporation pour la détrempe

180 g de beurre pour le tourage

Confection de la pate feuilletée :

Dans le robot mélanger en vitesse 1

les 150 g eau , les 6 g sel , les 250 g de farine

Dès que la pâte est amalgamée incorporez les 20 g beurre pommade

La détrempe est prête quand elle est lisse.

Sur un tapis de cuisson l'abaisser en un rectangle de 25 cm x 36 cm l'envelopper d'un alimentaire et la mettre au frigo à 3° durant 2h

Former un rectangle de 17 cm x 25 cm avec les 180 g de beurre enfermé dans du papier cuisson pour faciliter sa mise forme et le réserver lui aussi au frigo à 3°.

Au terme de 1h30 posez la pâte sur un plan farine

Posez le beurre au centre des 36 cm donc à 18 cm

Rabattre les cotes droites et gauche de la detrempe vers le centre en les faisant se toucher bords à bords.

Tapoter avec le rouleau sur toute la surface afin de faire adherer le beurre à la detrempe.

Faire faire un 1/4 de tour à la pâte l'allonger de 3 fois plus long que large

Ensuite faire un tout simple c'est à dire 1/3 droit replié vers le centre et le tiers gauche replié sur le tiers droit filmé et mettre au frigo durant 30 mn

Ensuite l'ouverture côté droit faire un tour double ou portefeuille en allongeant la pâte sur quatre fois plus long que large et rabattre le côté gauche sur un peu plus de la moitié de la pâte puis le côté droit en limite de l'extrémité du rabat du côté gauche et ensuite repliez la en deux sur elle même , filmez et au frigo durant 30 mn

A la sortie du frigo refaire un tour SIMPLE et 30 mn de frigo , puis un tour DOUBLE pour terminer avant emploi (vous pouvez la conserver filmée au frigo 48 h)

CREME PATISSIERE

500 g de lait

5 jaunes d'oeufs

1 sachet poudre vanille bourbon

1 pincée de sel

80 g de sucre semoule

40 g farine T45

40 g maïzena

50 g de beurre pour incorporation

Confection crème pâtissière :

Chauffer lait, vanille, sel dans casserole sur feu doux

Blanchir jaunes et sucre dans un cul de poule au fouet

Une fois les oeufs blanchis ajouter la farine+maïzena tamisée petit à petit au fouet.

Quand la masse est lisse détendre ce mélange avec la moitié du lait chaud en évitant de le faire mousser.

Une fois ce mélange bien détendu versez sur le reste du lait chaud dans la casserole en mélangeant rapidement jusqu'à épaissement de la crème.

Incorporez les feuilles de gélatine (essorées après hydratation dans de l'eau préalablement) dans la crème chaude et bien mélanger le tout.

Maintenir la crème pâtissière au bain marie le temps de confectionner la meringue italienne.

MERINGUE ITALIENNE

3 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

Confection meringue :

Battre les blancs avec la pincée de sel jusqu'à fermeté des blancs ,
laissez tourner le batteur
à vitesse réduite durant la préparation du caramel.

Cuire à 112° le sucre avec 2 c à c de jus de citron afin que le sucre ne se masse pas.

Une fois le caramel à 112° l'incorporer aux blancs en petit filet en vitesse réduite en premier
et en vitesse plus rapide ensuite afin de serrer la meringue.

La meringue est prête lorsqu'elle forme un bec de perroquet au bout du doigt lorsqu'on le
plante et le retire .

CREME CHIBOUST

Confection crème chiboust :

Incorporer 1/4 de la meringue dans la crème pâtissière au fouet pour la détendre en battant
le tout normalement.

Ensuite une fois ce mélange bien détendu incorporez le reste de la meringue toujours au
fouet très doucement (surtout ne pas battre) en mouvement tournant du dessous vers le haut
tout en tournant votre cul de poule jusqu'à un mélange homogène et lisse.

PATE A CHOUX

125 g d'eau

125 g de lait

125 g farine T45

80 g de beurre

4 oeufs

1 pincée de sel

Confection de la pâte à choux :

Mettre dans une casserole le lait, la vanille, le sel, le beurre en petits dés et porter à ébullition sans évaporation.

Hors du feu incorporez la farine en une seule fois, à la spatule et rapidement afin d'obtenir une panade qui se détache totalement des parois de la casserole.

Remettre sur le feu et durant 2 à 3 mn desséchez cette panade (dès qu'elle commence à prendre vous stoppez)

La mettre dans un cul de poule et la laisser refroidir pendant 10 mn

Ensuite incorporez les oeufs un à un dès que la panade se reforme à chaque oeuf.

La pâte est prête lorsqu'elle forme un ruban en l'étirant.

CONFECTION DE LA BASE DU ST HONORE

Sur une plaque à pâtisserie et papier cuisson :

Etalez et découpez un disque de pâte feuilletée de 4 cm d'épaisseur sur un diamètre de 28 cm

Piquez avec une fourchette la surface afin qu'elle ne monte pas trop à la cuisson.

En périmètre de ce disque et en retrait de 1 cm faire un cordon de pâte à choux avec une poche

à douille et 2 autres cordons intérieurs.

Préchauffez le four à 180° et cuire cette base durant 25mn

Faire 15 choux avec une poche à douille (14 pour poser en périmètre et un au centre du ST Honoré).

Cuire les choux durant 25 mn à 180° et à la fin de la cuisson laissez la porte du four entr'ouverte afin d'éliminer l'humidité des choux pour qu'ils ne s'affaissent pas à la sortie de cuisson.

Puis faire un caramel blond avec 200g de sucre et 2 c à c de jus de citron pour coller les choux et les dorer.

Percez les dessous des choux pour les garnir de crème chiboust avec une petite seringue spécifique.

Trempez un à un le dessous des choux dans le caramel et les poser sur la base en les maintenant le temps que le caramel refroidisse et scelle les choux.

Une fois les choux collés garnir de crème chiboust au milieu et poser le dernier chou au centre.

Nappez tous les choux au caramel en fin filet avec la casserole.

Mettre au frigo et dégustez !