

# Saint-Honoré

Préparation : 45 min

Cuisson : 35 min

Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 g de beurre
- 85 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 20 cl de crème entière liquide
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide
- 150 g de crème pâtissière à la vanille
- sucre glace



1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Découper un rectangle dans la pâte feuilletée, de la taille voulue du gâteau. Le déposer sur une plaque et recouvrir d'une autre plaque. Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes. Laisser refroidir.

3. Mélanger la crème entière liquide avec 20 g de sucre en poudre et l'extrait de vanille. Remplir un siphon, ajouter une à deux cartouches de gaz et réserver au réfrigérateur.

4. Préparer les choux : dans une casserole, mettre l'eau, le beurre coupé en morceaux, 15 g de sucre et le sel. Mettre sur le feu, porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, et remuer vivement avec une cuillère de bois. Remettre sur le feu et cuire 5 à 6 minutes sans cesser de remuer : la pâte doit se détacher des parois de la casserole. Retirer du feu, laisser refroidir quelques minutes. Ajouter ensuite les œufs un à un, en remuant bien entre chaque œuf pour qu'il soit bien intégré à la préparation. Mettre la préparation dans une poche à douille, et faire des petits tas sur une plaque anti-adhésive. Cuire au four pendant environ 10 minutes. Réserver.

5. Mettre dans une casserole le sucre restant et laisser cuire à sec pendant quelques minutes. Bien remuer quand le caramel est blond. Faire quelques ronds de caramel pour le décor : laisser couler le caramel sur une plaque anti-adhésive et laisser refroidir.

6. Procéder à l'assemblage : faire un petit trou à la base et remplir chaque chou de crème pâtissière. Coller les choux sur le bord de la pâte feuilletée avec un peu de caramel. Répartir la chantilly bien froide entre les choux. Saupoudrer les choux de sucre glace tamisé et décorer des ronds de caramel. Servir aussitôt.