

## Saint-Honoré

Gâteau composé d'un fond en pâte fine à foncer que l'on garnit d'une couronne en pâte à choux et de petits choux glacés au sucre; le centre du gâteau est rempli d'une crème pâtissière additionnée de blancs d'œufs montés en neige.

Préparation : 1 heure 30, cuisson : 30 minutes.

Pour 10 personnes.

Pour la pâte à foncer : 125 g de farine; 15 g de sucre; 1 pincée de sel; 60 g de beurre; 1 œuf.

Pour la pâte à choux : 60 g de beurre; 15 g de sucre; 1 pincée de sel; 125 g de farine; 4 œufs.

Pour la crème à st-Honoré : 1 litre de lait; 1 gousse de vanille; 6 œufs; 200 g de sucre en poudre; 75 g de maizéna; 4 feuilles de gélatine.

Pour le glaçage : 250 g de sucre en poudre.

Pour la dorure : 1 œuf.

Pour la tôle : 15 g de beurre.

Préparer la pâte à foncer: tamiser la farine sur la table ou dans une terrine; creuser une fontaine au centre; casser un œuf en séparant le jaune du blanc.

Amollir le beurre, puis le mettre dans la fontaine; ajouter le sucre, le sel, le jaune d'œuf et 2 c à soupe d'eau; pétrir du bout des doigts assez rapidement; dès que la pâte est homogène, la mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de l'emploi.

Préparer la pâte à choux : verser 1/4 de litre d'eau dans une casserole de taille moyenne; ajouter le beurre, le sucre et le sel; amener le tout à ébullition.

Tamiser la farine; dès que le mélange bout, retirer la casserole du feu; y jeter d'un seul coup toute la farine; mélanger rapidement à la cuillère de bois et, dès que la préparation forme une pâte lisse, remettre à dessécher sur le feu en remuant à la cuillère de bois pour éviter que la pâte ne brûle; quand la pâte se détache du fond de la casserole, retirer celle-ci du feu.

Ajouter alors les œufs un à un en remuant très vivement le mélange.

Faire chauffer le four à température moyenne (200°).

Étaler la pâte à foncer en un disque de 20 centimètres de diamètre environ, sur une épaisseur de 2 millimètres; la poser sur une tôle; poser dessus une assiette de même diamètre, puis, à l'aide d'un petit couteau, couper la pâte qui dépasse; piquer cette pâte avec une fourchette.

Casser l'œuf réservé pour la dorure dans un bol; le battre à la fourchette; l'étaler à l'aide d'un pinceau sur le tour de la pâte.

Garnir de pâte à choux une poche munie d'une douille unie (l'embouchure doit avoir la grosseur du doigt); faire sur le tour de la pâte à foncer une couronne de pâte à choux à 3 millimètres du bord; tracer au centre de l'abaisse de pâte à foncer une virgule en pâte à choux (pour éviter à la cuisson une coloration trop rapide de la pâte); dorer la pâte à choux avec le reste de l'œuf battu; mettre au four.

Beurrer une tôle du four; poser dessus une vingtaine de petites boules de pâte à choux grosses comme des demi-noix; les faire également cuire au four pendant environ 15 minutes; laisser ensuite refroidir les différentes pâtes.

Préparer alors un sirop: faire cuire les 250 grammes de sucre en poudre avec 1 décilitre d'eau (degré de cuisson : le grand cassé; 145° celsius); tremper les petits choux dans ce sirop, puis les coller sur la bordure du saint-Honoré en les serrant les uns contre les autres.

Préparer la crème à saint-Honoré : mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide; faire bouillir le lait avec une gousse de vanille; casser les œufs en séparant les jaunes des blancs et en mettant 4 blancs de côté pour la suite de la préparation (les 2 autres blancs serviront pour un autre usage); mettre les jaunes et le sucre dans une jatte; battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Egoutter la gélatine; ajouter la maizéna à la crème; mélanger; retirer la gousse de vanille du lait et verser celui-ci, bouillant, sur la préparation précédente; bien mélanger pour délayer, puis remettre le tout dans la casserole; amener à ébullition en remuant au fouet; lorsque la crème est bouillante, y jeter la gélatine; mélanger.

Battre les 4 blancs d'œufs en neige : commencer à monter au fouet doucement au départ, puis dès que les blancs sont bien mousseux, battre de plus en plus vite jusqu'à ce qu'ils restent pris entre les branches du fouet; remettre la crème à bouillir; verser la crème sur les blancs fermes en mélangeant bien avec une cuillère de bois.

Garnir le saint-Honoré avec cette crème, en dôme, et laisser refroidir le gâteau avant de servir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.