



Mes Saint Honoré individuels

Ingrédients :

Pâte à choux

- **4 oeufs**
- **1 pincée de sel**
- **150 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **250 ml d'eau**

Pâte feuilletée

- **1 rouleau de pâte feuilletée toute prête**

Crème pâtissière

- **1 litre de lait**
- **100 à 125 g de sucre**
- **80 gr de poudre à pudding impérial**

Crème chantilly

- **50 cl de crème fraîche épaisse à 30 % (la crème ne doit pas être allégée)**
- **50 g de sucre**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **2 sachets de cremfix**

Décoration

- **vermicelles au chocolat colorés**
- **boules au chocolat de couleur (c'est les minicolor de Vahiné "Top Dessert")**
- **du caramel liquide**
- **cerises confites**

Préparation :

1/ Préparer la crème pâtissière en premier car il faut la laisser refroidir. Mettre 75 cl de lait dans une casserole avec le sucre. Faire bouillir. Dans un récipient, diluer la poudre de pudding

avec les 25 cl de lait restant, bien mélanger. Lorsque le lait bout, ajouter le mélange poudre/lait et remuer à l'aide d'un fouet sans arrêter. Cuire 2/3 mn et réserver de côté en remuant de temps en temps afin d'éviter la formation d'une peau sur le dessus de la crème pâtissière. Par la suite, vous pouvez mettre la crème au frigo pour la refroidir plus rapidement mais attendez que le récipient soit tiède !

2/ Faire la pâte à choux.

Faites bouillir l'eau et le sel. Quand l'eau frémit, ajoutez le beurre et laissez fondre, ensuite ajoutez la farine et tournez énergiquement et rapidement afin d'obtenir une pâte molle et soudée.

Mettre la pâte dans un autre récipient, ajoutez les oeufs un à un en les faisant bien incorporer au mélange, il ne doit pas rester de blanc d'oeuf dedans.

Mettre le four à préchauffer pendant 5 mn puis mettre les choux sur une plaque beurrée (ou papier sulfurisé) et les faire cuire 20 à 25 mn à four moyen (Th5-6).

Passer le dessus des choux dans le caramel et laisser de côté refroidir.

3/ La pâte feuilletée

Découpez des ronds de 10 cm environ de diamètre dans le rouleau de pâte feuilletée et les mettre sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Remettre du papier sulfurisé sur le dessus des ronds et déposer une plaque sur le papier sulfurisé afin d'éviter que els ronds ne gonflent à la cuisson.

Mettre au four au TH 6/7 jusqu'à ce que ce soit doré sur le dessus.

4/ Faire la crème chantilly

Mettre les 50 cl de crème fraîche dans un saladier et fouettez au batteur. Quand les fouets laissent des traces dans la crème, ajoutez le sucre vanillé, le sucre et les sachets de cremfix mélangés ensemble. Rebattre jusqu'à la consistance voulue.

5/ La confection des gâteaux

Prendre les disques de pâte feuilletée, déposer de la crème pâtissière dessus à l'aide d'une seringue à pâtisserie.

Fourrez l'intérieur des choux de crème pâtissière à l'aide d'une seringue à pâtisserie.

Déposer 3 choux sur la crème pâtissière.

A l'aide d'une seringue, décorer de crème chantilly tout le tour du gâteau. Déposer une cerise confite sur la crème chantilly et décorer à l'aide des vermicelles colorés ou des billes de couleur.

Bon appétit !