

Saint honoré myrtille, orgeat & vanille (2ème du concours de revisite Fou de Pâtisserie)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 75g de farine T45
- 75g de farine T55
- 300g de beurre sec
- 60g d'eau
- 1g de vinaigre blanc
- 7g de fleur de sel
- 140g de farine T55
- 45g de beurre sec
- 1,5g de pectine NH
- 3g de sucre
- 50g de cassonade
- 50g de farine
- 2g de fleur de sel
- 40g de farine
- 30g de beurre
- 35g de lait
- 25g d'eau
- 20g de myrtilles fraîches
- 1g de sel
- 2g de sucre
- 90g de crème
- 105g de lait
- 15g de sucre
- 20g de maïzena
- 40g de sirop d'orgeat
- 1 gousse de vanille
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de sirop d'orgeat

Préparation

1. Il y a quelques semaines, le compte Facebook de Fou de Pâtisserie a proposé un concours de revisite du saint-honoré.
2. J'ai donc proposé ma version (arrivée 2ème du concours), un saint-honoré à la myrtille, à l'orgeat et à la vanille, composé d'une pâte feuilletée inversée, d'une pâte à chou à la myrtille surmontée d'un craquelin et caramélisée, d'une crème pâtissière vanille et orgeat, d'un insert myrtille et d'une chantilly orgeat et vanille.
3. Pas mal de boulot donc, mais le résultat en vaut la peine, on obtient un petit gâteau frais, croustillant et crémeux, et on sent bien les trois saveurs.
4. Etalez la pâte en un carré de 20 cm et réservez-la au frais.
5. Mélangez l'eau, le vinaigre et la fleur de sel jusqu'à ce que le sel soit parfaitement dissous.
6. Placez le mélange dans le fond de la cuve, puis recouvrez-le avec la farine.
7. Ajoutez ensuite le beurre à température ambiante, puis mélangez jusqu'à avoir un mélange homogène.
8. Etalez la pâte en un carré de 12cm de côté et réservez au frais.
9. Après 2h de repos au réfrigérateur, sortez le beurre manié, puis 10 minutes après la détrempe.
10. Enfermez la détrempe dans le beurre, puis étalez la pâte en un grand rectangle.

11. Repliez-la en trois (comme un portefeuille) et tournez-la d'un quart de tour vers la droite.
12. Etalez-la à nouveau en un grand rectangle.
13. Repliez-la à nouveau comme un portefeuille, puis placez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
14. Recommencez cette opération deux fois, en laissant la pâte reposer au frais pendant au moins 3 heures entre chaque tour.
15. Après le dernier tour, laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant une nuit.
16. Le lendemain, prélevez de pâte feuilletée et abaissez-la sur 2 à 3mm d'épaisseur.
17. Enfournez entre deux plaques à 180°C pendant 30 à 40 minutes.
18. 5 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre glace pour que la pâte feuilletée caramélise.
19. Une fois la pâte feuilletée cuite et refroidie, détaillez des cercles de 8cm de diamètre.
20. Mixez les myrtilles jusqu'à obtenir une purée, puis portez-la à ébullition.
21. Ajoutez en pluie le sucre et la pectine mélangée et laissez cuire 2 à 3 minutes.
22. Versez dans des moules demi-sphère de 2cm de diamètre et placez au congélateur.
23. Mélangez la farine, la cassonade et la fleur de sel.
24. Ajoutez le beurre mou et mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène.
25. Etalez la pâte sur 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
26. Réservez au congélateur.
27. Portez à ébullition l'eau, le lait, les myrtilles, le sel, le sucre et le beurre.
28. Mixez au mixeur plongeant le mélange pour que les myrtilles s'intègrent bien à la pâte.
29. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
30. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte à feu doux.
31. Mélangez la pâte à l'aide de la feuille puis ajoutez petit à petit les œufs battus jusqu'à avoir une pâte homogène et satinée.
32. Pochez les choux et 6 petits, puis détaillez des cercles de craquelin avant de les déposer sur les choux.
33. Enfournez à 180°C pour 35 minutes environ.
34. Portez à ébullition le lait et la crème avec les grains de vanille.
35. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena, puis versez le lait chaud dessus en fouettant.
36. Remettez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu doux en remuant constamment.
37. Ajoutez ensuite hors du feu le sirop d'orgeat, puis débarrassez, filmez au contact et réservez au frais.
38. Chantilly orgeat & vanille : de crème liquide à 35% de matière grasse ajoutez de vanille 1 cuillère à café de sirop d'orgeat Montez la crème en chantilly puis ajoutez le sirop d'orgeat et les grains de vanille.
39. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille unie et réservez au frais.
40. Caramel : de sucre Préparez un caramel à sec avec le sucre, puis versez-le dans des moules demi-sphère de la taille des choux avant de placer les choux dedans.
41. Laissez durcir, puis démoulez les choux caramélisés.
42. Montage : QS de myrtilles Posez les gros choux à l'envers, puis découpez le dessus.
43. Pochez un peu de crème pâtissière, puis déposez un insert myrtille au centre.
44. Recouvrez de crème jusqu'à ce que le chou soit rempli, puis déposez un cercle de pâte feuilletée.
45. Collez au centre un petit chou garni de crème pâtissière, puis pochez des boules de chantilly autour du petit chou.

46. Terminez en déposant des myrtilles fraîches sur la chantilly.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com