

Saint honoré au chocolat

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 225g de farine T45
- 225g de farine T55
- 900g de beurre sec
- 100g d'eau
- 3g de vinaigre blanc
- 20g de fleur de sel
- 420g de farine T55
- 140g de beurre sec
- 90g de farine
- 90g de cassonade
- 25g de cacao en poudre non sucré
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 350g de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 70g de maïzena
- 130g de sucre en poudre
- 175g de chocolat noir à 70% de cacao
- 50g de mascarpone
- 30g de sucre glace

Préparation

1. bien frais dans la cuve du batteur et fouettez jusqu'à obtenir une chantilly assez ferme.
2. Versez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré (ou la douille de votre choix) puis réservez au frais.
3. Montage : Je vous conseille de faire le montage le plus tard possible pour que la pâte feuilletée reste bien croustillante (au contact de la crème et au réfrigérateur elle risque de se ramollir légèrement).
4. Fondant au chocolat Grué de cacao Fouettez légèrement la crème pâtissière au chocolat pour la détendre et placez-la dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse.
5. Garnissez les choux par le dessous.
6. Faites chauffer le fondant jusqu'à la température de 37°C maximum, et glacez les petits choux sans craquelin.
7. Disposez les choux sur les côtés du rectangle de pâte feuilletée en les collant avec un peu de crème pâtissière, en alternant un chou craquelin et un chou glacé.
8. Pochez de la crème pâtissière au milieu des choux, et saupoudrez avec du grué de cacao.
9. Ensuite, pochez la chantilly mascarpone comme vous le souhaitez et décorez avec du grué.
10. Votre saint-honoré est prêt, régalez-vous bien !