

Saint-honoré praliné amande & citron

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 300g d'amandes
- 200g de sucre
- 60g d'eau
- 500g de farine T55
- 10g de sel
- 250g d'eau
- 50g de beurre
- 325g de beurre de tourage
- 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
- 100g d'eau
- 100g de lait
- 2g de sucre
- 2g de sel
- 4g de miel
- 80g de beurre
- 120g de farine T55
- 200g d'œufs
- 160g de lait
- 145g de crème liquide
- 100g de jus de citron
- 3 œufs
- 75g de sucre
- 45g de maïzena
- 45g de beurre
- 140g de praliné amande
- 300g de sucre semoule (vous n'utiliserez pas tout mais il en faut une certaine quantité pour pouvoir tremper les choux de façon à les glacer)
- 300g de crème liquide
- 30g de sucre glace

Préparation

1. (vous en aurez plus mais vous pouvez facilement découper des pâtons de 250 à environ et les congeler) ; bien sûr, si vous ne souhaitez pas faire la pâte feuilletée vous-même, vous pouvez toujours en acheter une pur beurre dans le commerce.
2. Placez l'eau, le beurre préalablement fondu et le sel dans la cuve du batteur muni du crochet.
3. Ajoutez ensuite la farine, et pétrissez en vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes.
4. Arrêtez de pétrir dès que la pâte est homogène, si vous pétrissez trop longtemps la pâte deviendra élastique.
5. Fleurez le plan de travail, déposez la détrempe sur le plan de travail et formez une boule.
6. Etalez-la légèrement de façon à obtenir un petit rectangle, puis filmez-la au contact et placez-la au frais pour minimum 30 minutes.
7. 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur.
8. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud.
9. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.

10. Mettez le beurre au centre d'une feuille de papier sulfurisé et repliez-la de façon à obtenir un petit rectangle.
11. Étalez le beurre dans cette « enveloppe » de papier sulfurisé de façon à avoir une épaisseur homogène, puis placez-la au réfrigérateur avec la détrempe pour qu'ils soient à la même température.
12. Ensuite, étalez la détrempe de façon à ce qu'elle soit de la même longueur et 2 fois plus large que le beurre.
13. Placez le beurre au centre de la détrempe, et repliez la détrempe de façon à enfermer le beurre, en faisant attention à ne pas emprisonner de bulle d'air entre le beurre et la pâte.
14. Soudez les deux éléments en appuyant dessus avec le rouleau à pâtisserie.
15. Ensuite, étalez la pâte (si besoin, pensez à fariner le plan de travail).
16. La pâte doit être entre 3 et 4 fois plus longue que large.
17. Enlevez ensuite la farine avec une brosse, puis faites un tour double : repliez un peu le bas de la pâte vers le haut, puis le haut de la pâte vers le bas (l'endroit où les deux se rejoignent ne doit pas être au milieu, mais dans la moitié basse de la pâte).
18. Les bords doivent se rejoindre correctement, vous pouvez tirer un peu sur la pâte pour avoir des bords qui se rejoignent bien, mais sans se superposer.
19. Ensuite, pliez la pâte en deux, puis tournez la pâte d'un quart de tour, de façon à avoir l'ouverture sur le côté droit (comme un livre).
20. Soudez le haut et le bas de la pâte en appuyant légèrement avec le rouleau à pâtisserie.
21. Si la pâte est encore froide et a la bonne consistance, vous pouvez enchaîner avec le deuxième tour double, sinon filmez-la et placez-la au frais pendant 30 minutes avant de continuer.
22. Après le deuxième tour double, filmez la pâte et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
23. Après le repos, faite à nouveau deux tours doubles (idem que la première fois, si vous sentez que votre pâte a réchauffé, qu'elle colle ou autre problème, vous pouvez la remettre au frais quelques minutes entre le 3ème et le 4ème tour double).
24. Une fois le dernier tour double effectué, filmez la pâte et laissez-la au frais pendant à nouveau 30 minutes minimum.
25. Ensuite, prélevez environ de pâte et étalez-les selon la forme voulue (j'ai fait un grand cercle d'environ 25/26cm de diamètre et un petit ovale (d'environ 15 sur 7cm) avec les chutes).
26. Placez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, filmez-la au contact et réservez-la au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
27. Ensuite, piquez-la à l'aide d'une fourchette et enfournez dans le four préchauffé à 200°C pour 10 minutes.
28. Au bout des 10 minutes, baissez la température à 180°C, recouvrez la pâte d'une feuille de papier sulfurisé et déposez une plaque un peu lourde dessus pour que le feuilletage se développe de façon uniforme.
29. Poursuivez la cuisson ainsi pendant 30 minutes, puis sortez la pâte du four et programmez le four en mode grill.
30. Saupoudrez la pâte feuilletée de sucre glace, et remettez-la au four pendant environ 5 minutes (à surveiller, la pâte doit être bien dorée et caramélisée mais ça peut rapidement brûler).
31. Mettez dans une casserole l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et le miel.
32. Portez le mélange à ébullition.
33. Hors du feu, ajoutez la farine, mélangez bien pour éviter les grumeaux, puis remettez sur feu moyen.
34. Remuez constamment de façon à dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'une fine pellicule recouvre le fond de la casserole et que la pâte se détache des parois de la casserole.
35. Versez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et faites tourner à vitesse moyenne pour que la vapeur s'échappe.

36. Ensuite, ajoutez progressivement les œufs jusqu'à avoir une pâte à choux bien lisse et satinée.
37. Mettez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
38. Pochez des petits choux de 2 à 3cm de diamètre.
39. Pour avoir des jolis choux, je saupoudre mes choux crus d'un mélange 50/50 de sucre glace et de beurre de cacao en poudre ; si vous n'avez pas de beurre de cacao, vous pouvez les saupoudrer uniquement de sucre glace, ils seront plus dorés à la fin de la cuisson.
40. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C, chaleur statique, pour environ 30 minutes, puis laissez-les refroidir.
41. Faites chauffer le mélange lait, crème liquide, et jus de citron.
42. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.
43. Versez dessus la moitié du liquide chaud en fouettant bien.
44. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen en remuant constamment.
45. Quand la crème est épaissie, ajoutez hors du feu le beurre coupé en petits morceaux, et enfin le praliné amande.
46. Mélangez bien, quand la crème est homogène, débarrassez-la dans un plat, filmez-la au contact et mettez-la au réfrigérateur.
47. Si vous en avez, préparez des empreintes à demi-sphère en silicone sur votre plan de travail ; sinon, déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque.
48. Faites fondre progressivement le sucre, en l'ajoutant petit à petit, sur feu doux, jusqu'à obtention d'une jolie couleur.
49. Retirez la casserole du feu, puis trempez les choux dedans et déposez-les dans les demi-sphères, ou bien à l'envers sur le papier sulfurisé.
50. Laissez-le caramel durcir avant de les retourner.
51. Une fois le caramel refroidi, percez un petit trou sous chaque chou, et garnissez-les de crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille.
52. Fouettez la crème avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly, puis mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré (ou de celle de votre choix).
53. Montage : Praliné amande Quelques amandes hachées, des zestes de citron Collez les choux sur tout le pourtour de la pâte feuilletée avec un peu de crème pâtissière ou de caramel s'il est encore chaud.
54. Garnissez le fond de pâte feuilletée avec de la crème pâtissière.
55. Ensuite, étalez un peu de praliné amande pur, puis pochez la chantilly et décorez avec quelques choux, des zestes de citron et des amandes hachées.
56. Enfin, régalez-vous !