

# Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition

Enfin la finale de l'émission « Le meilleur pâtissier » 2015 avec une épreuve difficile: Cyril Lignac va demander aux candidats de revisiter le Saint Honoré...un gâteau emblématique de la pâtisserie française mais très technique: pâte à choux, pâte feuilletée, crème pâtissière, chantilly...

Voici ma version revisitée du Saint Honoré... au chocolat.



Saint Honoré au chocolat

Et pour les gourmands retrouvez d'autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante

- Le Krantz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British
- Le Baklava, le sultan des gâteaux

### **Ingrédients :**

- de la pâte feuilletée (à demander à votre boulanger pâtissier ou à faire vous même)
- 7 ou 8 choux (voir la recette **ici**)

Pour les palets en chocolat

- 100 g de crème anglaise (voir la recette **ici**)
- 100 g de chocolat noir de couverture

Pour les dômes en crème pâtissière: cette recette est celle du chef Philippe Conticini. Je ne mets pas le pas à pas de la recette mais vous aurez la **vidéo** du chef qui vous livre tous les secrets pour la réussir!

- 5 dl de lait
- 3 gousses de vanille
- 40 g de jaune d'œuf
- 40 g de sucre
- 12 g de maïzena
- 10 g de farine
- 4 g de feuille de gélatine
- 20 g de beurre bien froid

La Chantilly

- 100 g de crème fraîche liquide entière
- 10 g de cassonade
- 25 g de mascarpone

Pour les disques en chocolat

- 50 g de chocolat de couverture
- 1 g de mycristine (c'est du beurre de cacao en poudre qui permet d'éviter de tempérer votre chocolat; vous le trouverez sur le site « [lemeilleurduchef.com](http://lemeilleurduchef.com) » )

### **Matériel:**

- des moules en silicone demi sphère
- des moules en silicone pour muffins
- poche à douille
- 2 feuilles de rhodoïd pour les disques en chocolat
- des emportes pièces ronds en métal de différents diamètres
- Spatule
- Pincettes pour manipuler les disques en chocolat
- papier film

### **Préparation**

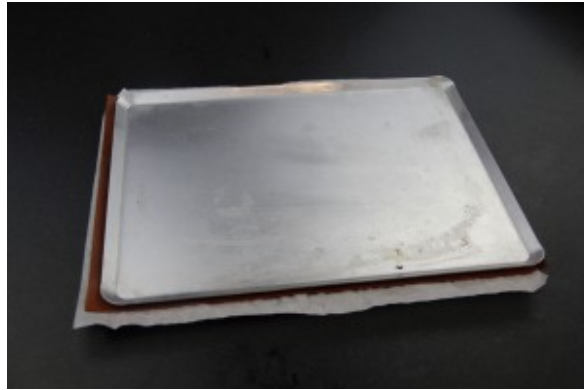
#### La pâte feuilletée:

- Détaillez votre pâte feuilletée en un rectangle de 30 cm sur 11 cm.



Détaillez la pâte feuilletée

- Recouvrez la d'une plaque (cela évitera à la pâte de gonfler pendant la cuisson). Cuire la pâte feuilletée au four à 180° pendant environ 30 mn. Réservez à la sortie du four.



Cuire la pâte entre deux plaques

### Les palets en ganache chocolat noir

- Préparez votre crème anglaise (pour la recette cliquez [ici](#)). Versez la chaude sur le chocolat (préalablement cassé en petits morceaux, cela facilitera la fonte de ce dernier). Vous devez avoir le même poids de crème anglaise et de chocolat (100 g et 100 g) pour obtenir une bonne ganache moelleuse. Attendez deux minutes et mélangez bien.



Versez la crème anglaise sur le chocolat



Mélangez bien

- Versez la préparation dans vos moules à muffins (remplissez les à moitié) et mettez au congélateur.



Versez dans les moules à  
muffins

Pour les dômes en crème pâtissière: comme promis voici la vidéo de la recette de la crème pâtissière selon Philippe

Conticini! Je l'ai suivie à la lettre et elle est TOP.

- Quand la crème est prise et que vous l'avez fouettée comme le préconise le chef versez la dans les moules en silicone demi sphère. Lissez le dessus avec une spatule et mettez au congélateur. Il vous faut 6 ou 7 dômes suivant votre nombre de choux.



Remplissez les moules demi sphère

- Mettez le reste de crème pâtissière dans une poche à douille et réservez au frais.



Versez le tout dans une poche à douille

### Les disques ou pastilles au chocolat

Vous pouvez les faire vous même mais comme la pâte feuilletée vous pouvez également en demander à votre pâtissier...

- Faites fondre le chocolat au bain marie. Ne dépassez pas la température de 45°.



- Hors du feu ajoutez la poudre Mycryo et mélangez bien.



Ajoutez la poudre Mycryo

- Étalez en une couche régulière le chocolat fondu sur une feuille de rhodoïd à l'aide d'une spatule et recouvrez de la deuxième feuille de rhodoïd. Pressez délicatement pour éviter les bulles d'air. Mettez au frais quelques minutes pour que le chocolat fige.





Étalez le chocolat entre deux feuilles de rodhoïd

- Ressortez la plaque de chocolat du frigo. Ôtez la feuille de rhodoïd du dessus. Puis à l'aide des emportes pièces en métal que vous aurez préalablement chauffés avec de l'eau bouillante ou un petit chalumeau marquez les rondelles de chocolat de différentes tailles. Remettez au frais quelques minutes.



Marquez les empreintes de chocolat

- Puis détachez délicatement les pastilles à l'aide d'une pince et réservez les au frais dans un petit récipient. Ne les manipulez surtout pas avec les doigts: elles fondront instantanément!





Décollez les pastilles de  
chocolat

### Les choux:

- Après cuisson laissez refroidir les choux puis découpez leur chapeau.



Découpez le chapeau des  
choux

### La Chantilly

- Versez la crème liquide froide dans un bol puis ajoutez le mascarpone et la cassonade. Montez cette préparation au fouet comme une Chantilly. Remplissez votre poche à douille équipée de la douille de votre choix. Réservez au frais.



Fouettez la crème fraîche  
liquide en chantilly

### Le montage

Tous vos éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à monter votre Saint Honoré. Il vous faut:

- Les choux ouverts avec leurs chapeaux
- Le rectangle de pâte feuilleté
- La crème pâtissière dans une poche à douille
- La crème Chantilly dans une poche à douille
- Les petits dômes de crème pâtissière juste sortis du congélateur et démoulés
- Les palets de ganache au chocolat juste sortis du congélateur et démoulés
- Les disques de chocolat
- Il vous faut également un petit peu de chocolat fondu pour coller vos choux et palets de ganache sur le rectangle de pâte feuilleté

C'est parti:

- Collez les choux ouverts ainsi que les palets de ganache au chocolat sur le rectangle de pâte feuilleté; trempez légèrement leur base dans le chocolat fondu avant de les déposer en quinconce sur le rectangle. Remplissez le fond des choux avec de la crème pâtissière. Puis posez un peu de chantilly sur chaque palet de ganache au chocolat.



Déposez les choux et palets en quinconce

- Recouvrez les choux de Chantilly.



Recouvrez les choux de chantilly

- Remettez les chapeaux des choux et posez les dômes de crème pâtissière sur chaque palet de ganache au chocolat.



Remettez les chapeaux des

## choux

- Pochez une pointe de Chantilly entre la jonction des choux.



Pochez une pointe  
de Chantilly entre  
la jonction des  
choux

- Puis disposez harmonieusement avec une pince les pastilles en chocolat. Le Saint Honoré est terminé: vous pouvez également râper un peu de chocolat par dessus. Pour le transvaser utilisez absolument une grande spatule pour éviter de le casser (ce serait dommage).



Puis disposez harmonieusement avec une pince les pastilles en chocolat.



Saint Honoré au chocolat:  
revisite de la tradition



Saint Honoré au chocolat:  
revisite de la tradition



Saint Honoré au chocolat:  
revisite de la tradition