



## St Honoré à la ganache monté au praliné

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le St Honoré, la gourmandise par excellence.



### Ingrédients :

- 350 gr pâte feuilletée

### Pâte à choux :

- 80 gr de lait demi-écrémé 90 gr d'eau froide



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

- 1 gr de sel fin
- 2 gr de sucre en poudre
- 70 gr de beurre doux
- 90 gr de farine T45
- 160 gr d'œufs entiers

### *Ganache monté au praliné :*

- 280 gr de chocolat blanc
- 500 gr de crème liquide
- 200 gr de crème liquide
- 110 gr de pâte de praliné

200 gr de sucre pour la réalisation du caramel

## Pour 8 personnes

### Réalisation de la recette :

Pour commencer correctement votre recette, il vous faut une pâte feuilletée. Je vous conseille d'aller voir ma recette de la **pâte feuilletée classique ou rapide**.

Sachez qu'une **pâte feuilletée** rapide suffit largement pour cette recette, nous ne privilégions pas un bon développement de la pâte. Si vous ne voulez pas vous lancer dans cette pâte feuilletée, **une pâte issue du commerce** fera l'affaire. Mais... enfin c'est comme vous voulez.

Pour commencer, **il faut abaisser votre pâte feuilletée** et tailler un disque de 25 cm de diamètre et 3 à 5 millimètres d'épaisseur. Le disposer sur une **plaque de pâtisserie** et un papier **sulfurisé**. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et mettre au réfrigérateur pendant que nous allons réaliser **la pâte à choux**.

Verser dans la casserole le lait, l'eau, le sel fin, le sucre et le beurre en morceaux. **Chauffer jusqu'à l'ébullition**. Ajouter la farine sur le lait chaud et mélanger à la spatule. Mettre au minimum votre feu et **mélanger la pâte pour la sécher**. Il faut environ 2 minutes pour la quantité de pâte à choux. Verser dans un saladier votre pâte à choux et ajouter un par un **les œufs** entiers. Une fois avoir bien **rendu homogène** votre pâte, la mettre dans une poche à douille, avec une douille unie de petit diamètre. **Sortir votre pâte feuilletée et pocher une couronne** sur le bord de la pâte feuilletée. **Voir vidéo pour plus d'explication** sur cette étape. Ensuite, badigeonner d'un peu d'eau sur cette couronne de pâte à choux. **Cuire au four chaud 185 °C**. Pour savoir si votre fond est cuit, vérifier que votre dessous de fond à **Saint-Honoré** soit d'une couleur légèrement



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

brun clair et ferme. **Réaliser des petits choux d'environ de 1 cm** de diamètre. Badigeonner d'un peu d'eau et **cuire au four**. Il faut environ 16 choux par Saint-Honoré.

Pendant la cuisson, mettre dans une casserole les 500 g de crème liquide et le **chocolat blanc dans un saladier**. Chauffer votre crème liquide et verser sur le chocolat blanc. Mélanger et **ajouter la pâte à pralin**. Ajouter le reste de crème liquide, bien mélanger délicatement votre crème et refroidir au réfrigérateur. **Cette opération est à réaliser de préférence la veille**. Après cuisson de votre fond de **St-Honoré** et de vos **petits choux**, laisser refroidir. Réaliser un caramel et tremper juste le dessus des petits choux pour leurs donner un aspect brillant et **apporter du croustillant**. Vous pouvez les tremper **dans du sucre en grain** juste après le trempage **dans le caramel** permettant de fixer le sucre. Moi j'ai privilégié un sur deux dans le sucre en grain. **Les disposer à l'envers vos choux sur du papier de cuisson** pour bien aplatir le caramel. Mettre votre ganache praliné dans la cuve du batteur et battre à pleine vitesse. Remplir les petits choux de ganache montée. Attention de ne pas faire éclater vos choux. Les coller au caramel et disposer tout autour du disque de pâte feuilletée. **Un doute ! Allez voir la vidéo**. Info : si votre caramel dans la casserole est légèrement dur, le réchauffer doucement pour le liquéfier. **Attention ne pas mettre d'eau**, le résultat sera perdu. Pendant le temps de collage des choux, mettre votre crème montée au praliné au réfrigérateur.

**Terminer le montage de votre St-Honoré** en disposant votre crème à la poche à douille avec un embout spécial St-Honoré dans le fond de votre dessert. Laisser votre pâtisserie 1 heure au réfrigérateur avant de la **déguster**, enfin si vous ne craquez pas.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© vision-plaisir





Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

