



St Honoré praliné et crème mascarpone

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

Le St Honoré praliné et mascarpone

Ingrédients :

- 350 gr pâte feuilletée

Pâte à choux :

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



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 160 gr de chocolat blanc
- 250 gr de crème liquide
- 100 gr de crème liquide
- 120 gr de pâte de praliné
- 1 feuille de gélatine

Crème mascarpone :

- 150 gr de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 300 gr de crème liquide

200 gr de sucre pour la réalisation du caramel

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Il vous faut une pâte feuilletée pour réaliser un St Honoré. Je vous conseille d'aller voir ma recette de la **pâte feuilletée classique ou rapide**. Liens suivants :

Une **pâte feuilletée** rapide suffit largement pour cette recette, nous ne privilégions pas un bon développement de la pâte.

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 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 250 g de crème liquide et le **chocolat blanc dans un saladier**. Mettre la feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer votre crème liquide et verser sur le chocolat blanc. Mélanger et **ajouter la pâte à pralin et la feuille de gélatine gonflée**. 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 leur donner un aspect brillant et **apporter du croustillant**. **Les disposer à l'envers vos choux sur du papier de cuisson** pour bien aplatir le caramel. Mettre votre ganache pralinée dans la cuve du batteur et battre à pleine vitesse. Remplir les petits choux de ganache montée.

Une fois avoir rempli vos petits choux. **Les coller au caramel autour du fond de pâte feuilletée**. Déposer le reste de ganache montée dans le fond du disque du St-Honoré. **Réserver au réfrigérateur**. Pendant ce temps, verser la **crème liquide**, le mascarpone et l'intérieur d'une gousse de vanille en raclant à l'aide d'un petit couteau. **Monter l'ensemble au batteur à pleine vitesse**. Ajouter le sucre glace quand votre crème est pratiquement ferme. **La disposer dans une poche à douille avec une douille cannelée** ou avec la douille du **St-Honoré**. Dresser selon votre envie sur le dessus du St-Honoré et recouvrant intégralement la ganache montée au praliné. **Laisser prendre au réfrigérateur au moins** une heure avant de vous **plonger dans la 4^e dimension**.



Recette de www.vision-plaisir.fr

