

GÂTEAU ST. HONORÉ

La Pâte à choux

1/2 l d'eau	140 g de beurre
1 cuillerée à café de sel	2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
320 g de farine	8 oeufs
un fond de tarte	

La Crème pâtissière

1 l de lait	120 g de sucre en poudre
4 cuillerées à café de vanille	120 g de farine
6 oeufs	12 feuilles de gélatine ¹

Montage: 250 g + 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
1/4 l de crème fleurette



Faire cuire le fond de tarte sur une plaque pendant 10-12 mn dans un four moyen. Dessiner un rond de papier parchemin de la même taille que le fond de tarte. Pour préparer la pâte à choux, faire bouillir l'eau salée avec le beurre coupé en morceaux et le sucre. Retirer du feu à l'ébullition et y verser toute la farine en remuant bien. Remettre sur le feu et battre jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Retirer du feu, et continuer à battre en ajoutant un par un les oeufs; battre la pâte au moins 3 minutes avant d'ajouter un autre oeuf. Placer la pâte dans une poche à douille.² Créer deux anneaux de pâte à choux, l'un sur l'autre, sur le parchemin pour qu'ils soient de la même taille que le fond de tarte. Faire cuire au four moyen environ 20-25 mn (la pâte devrait être bien dorée et ferme au toucher). Avec le reste de la pâte à choux, former de petits tas sur une plaque beurrée et faire cuire à four moyen environ 10-15 mn (ils devraient être bien dorés et fermes au toucher). Laisser refroidir sur une grille.

Pour préparer la crème pâtissière, faire chauffer le lait, le sucre et la farine jusqu'à ce que des bulles commencent à former sur les parois de la casserole. Battre les oeufs dans une terrine. Ajouter peu à peu le lait chaud en remuant sans cesse. Le reverser dans la casserole et remettre sur un feu assez doux. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Retirer la crème du feu, et ajouter la vanille et les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau tiède. Laisser refroidir. À l'aide d'une poche à douille,² remplir les petits choux de crème pâtissière.

Verser la moitié du sucre en poudre dans une petite casserole. Sur un feu doux, chauffer jusqu'à ce que le sucre fonde en caramel. Poser la casserole sur un bain-marie. Coller l'anneau de pâte sur le fond de tarte avec un peu de caramel. Tremper le fond de chaque chou dans le caramel et le coller autour de l'anneau. Faire fondre l'autre moitié du sucre, si nécessaire. Garder un ou deux choux pour la décoration. Battre la crème fleurette avec 2 cuillerées à soupe de sucre jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. Mélanger délicatement la crème fleurette battue à la crème pâtissière. Remplir le moule de choux avec la crème. Poser les choux réservés dessus, et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Pour 10-12 personnes.

ACTIVITÉS

1. Faites des recherches sur Internet pour trouver l'origine de ce gâteau. Cherchez une recette ou une image d'un Paris-Brest. Comparez les deux gâteaux.
2. Cherchez sur Internet d'autres recettes qui utilisent la pâte à choux et la crème pâtissière. Qu'est-ce qu'elles ont en commun?
3. Cherchez sur Internet des recettes pour le caramel. Quelles sont les deux façons de le faire?
4. Où allez-vous pour acheter un Gâteau St. Honoré en France?
5. Cherchez sur Internet d'autres recettes dont le nom inclut «Saint». Mettez les en catégories, viandes, desserts, etc.

Notes

¹ Si vous ne trouvez pas de feuilles de gélatine, vous pouvez substituer un sachet de gélatine en poudre fondue dans 4-5 cuillerées à soupe d'eau bouillante. Un sachet de gélatine en poudre équivaut environ 6 feuilles de gélatine.

² Pour faire une poche à douille, coupez un grand carré de freezer paper. Le côté ciré vers l'intérieur, faites un grand cône, en le fermant avec du scotch. Remplissez-le avec la pâte ou la crème. Pliez le haut pour le fermer et couper le bout avec des ciseaux pour faire une ouverture de la taille souhaitée. Selon la quantité, on peut aussi se servir d'un sachet en plastique refermable en le remplissant et en coupant un coin pour faire une ouverture.