Ecrit par Echo du Mardi le 10 mai 2025

La recette de saint-honoré du chef Matthieu Hervé

Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de saint-honoré avec miel du château et citron de Menton.

Crème au citron de menton :
-600 g jus de citron
-600 g oeuf
-200 g sucre
-100 g miel du chateau
-12 g gélatine
-300 g beurre pommade

Mélanger le jus de citron avec le limoncello et les œufs, ajouter le sucre et le miel puis cuire à feu doux jusqu'à ajouter la gélatine et le beurre et mixer.

Feuilletage :
-500 g farine

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 10 mai 2025

-275 g eau
-10 g sel
-50 g beurre fondu
-300 g beurre de tourage

Mélanger au batteur muni du crochet la farine, le beurre fondu, le sel et l'eau. Bien homogénéiser. Étaler en rectangle et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Taper le beurre sec pour lui donner une forme rectangulaire 2x plus petite que la pâte. Réaliser 5 tours simples avec 1h de repos entre chaque. Étaler le pâton sur 5mm d'épaisseur et le saupoudrer de sucre blanc puis cuire entre deux plaques de cuisson à 180 degrés durant 30 minutes environ. Détailler un rond de 24cm de diamètre.

Pâte à choux :
-165 g lait
-65 g beurre
-2 g sel
-2 g sucre
-100 g farine
-165 g oeufs

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et dessécher sur le feu durant 1 minute. Verser dans la cuve d'un batteur et mélanger avec la feuille à vitesse moyenne en ajoutant les oeufs un à un. Pocher des choux de 2cm de diamètre et cuire a 170 degrés avec le craquelin.

Pâte à craquelin :
-150 g beurre
-150 g farine
-2 g sel
-150 g cassonade

Sabler le beurre et la farine dans la cuve d'un batteur munie de la feuille. Ajouter le sel, le sucre puis bien homogénéiser. Étaler entre deux feuilles de cuisson à 1 mm d'épaisseur puis congeler. Détailler des petits ronds du même diamètre que les choux et les disposer sur ces derniers.

Gel citron :
-200 g jus de citron de Menton
-20 g sucre
-Q.S xanthane

Mixer tous les ingrédients afin d'obtenir une texture épaisse. débarrasser dans une pipette.

Chantilly au miel :
-500 g crème 35%
-50 g miel du château

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 10 mai 2025

Monter la chantilly bien froide et souple puis pocher en utilisant une douille saint-honoré.

Caramel :
-300 g sucre
-50 g glucose
-50 g eau

Réaliser un caramel brun (environ 170 degrés) puis glacer les choux et les disposer dans des moules flexipan demi sphere afin d'obtenir un résultat lisse et brillant.

Montage :
Garnir les choux avec la crème au citron, puis en caraméliser une moitié et saupoudrer l'autre moitié de sucre glace. Déposer les choux sur le pourtour du rond de pâte feuilletée. Garnir le centre du saint-honoré avec une quantité généreuse de crème au citron puis pocher la chantilly au miel sur la crème. Décorer avec des zestes de citron confit, un citron zesté, des brisures de crumble et du gel de citron.

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !