Ecrit par Echo du Mardi le 30 novembre 2024

La recette de saint-honoré du chef Michel Hulin





Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de saint-honoré.

Pâte feuilletée :
– 500g de farine
– 250g d'eau
– 9g de fleur de sel Camargue
– 70g de beurre doux (température ambiante)
– 1/2 gousse de vanille
– 300g de beurre de tourage (un beurre AOP Poitou-Charentes donnera un excellent résultat)

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre de tourage) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve, laisser la détrempe que vous avez préalablement boulée reposer 30min à température ambiante.
Préparer votre beurre de tourage puis votre détrempe et effectuer 3 tours doubles. Il faut que votre

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 30 novembre 2024

beurre et votre détrempe soient à la même consistance et même température pour effectuer votre premier tour double.
Pour la cuisson, déposer un disque de pâte feuilletée (abaissé à 3mm) sur l'envers d'un moule rond en silicone 17cm diamètre, il vous faudra un second moule 2 cm plus large, bien graissé pour déposer sur le disque de pâte feuilletée (pour faire notre corbeille en pâte feuilletée).
Cuire 30min à 190°C, puis 10min à 160°C.

Pâte à choux :
– 125g de lait
– 125g d'eau
– 100g de beurre
– 3g de fleur de sel de Camargue
– 6g de cassonade
– 150g de farine blanche t55 tamisée
– 250g d'œufs

Pour préparer la panade, faire bouillir l'eau et le lait avec le beurre, la fleur de sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et verser la farine tamisée en une seule fois. Mélanger rapidement, puis dessécher légèrement en la travaillant sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle se
détache des parois.
Mettre en cuve et à l'aide de la feuille de votre robot en vitesse 2 pour réduire la température de la panade avant d'y incorporer les œufs battus petit à petit en travaillant chaque fois la préparation en vitesse 3.
La pâte à choux terminée doit faire un ruban bien lisse main non liquide.
Verser la pâte dans une poche à douille, munie d'une douille lisse n°12 pocher des petits choux de 2 cm de diamètre sur silpain bien graissé.
Graisser les choux plaqués et saupoudrer de sucre glace, placer au congélateur 30 min.
Pour la cuisson, préchauffer le four à 240°C. Enfourner d'abord les choux durant 20 min four éteint puis cuire à 160°C 15 min four allumé (ne pas ouvrir le four).

Les noix de pécan :
– 600g de noix de pécan torréfiées (au four 15min à 150°C), garder 100g de noix de pécan torréfiées pour placer à l'intérieur des choux, du Saint- honoré et en décoration.
– Praliné pécan
– 500g de noix de pécan torréfiées
– 250g de sucre
– 80g d'eau
– 8g de fleur de sel

Cuire le sucre avec l'eau à 110°C. Ajouter les noix de pécans torréfiées et le sel. Mélanger et déposer sur silpain, laisser refroidir.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné, dans un robot coupe c'est l'idéal, sinon dans un robot mixer ménager, il faudra mixer une petite quantité à la fois.

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 30 novembre 2024

Crème pâtissière et crème diplomate au mélilot :
– 1000g de lait entier
– 160g de miel de forêt + 60g de sucre
– 160g de jaunes d'œufs
– 80g de maïzena
– 60g de mélilot
– 14g de gélatine
– 550g de crème montée pour la diplomate
– 1 gousse de vanille épuisée (la gousse utilisée pour la pâte feuilletée)

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et ajouter le mélilot, laisser infuser 9min puis chinoiser en appuyant bien sur le mélilot pour extraire le maximum d'infusion. Rectifier la pesée de lait.
Battre dans un cul de poule les jaunes d'œufs avec le sucre et le miel, ajouter la maïzena, fouetter et verser 1/3 du lait chaud sur les jaunes. Délayer l'ensemble puis verser les jaunes blanchis avec le lait dans le restant du lait chaud. Remettre sur le feu et porter à ébullition sans cesser de mélanger.
La crème pâtissière va épaissir, à la fin de cuisson ajouter la gélatine essorée, filmer contact et réserver au frais (pour redescendre la température assez rapidement).
Une fois la pâtissière refroidie à 37°C, lisser rapidement 450g d'appareil et mélanger délicatement à la crème montée, mettre en poche avec une douille saint-honoré, réserver au frais jusqu'au montage.

Caramel :
– 500g de sucre
– 175g d'eau
– 75g de sirop de glucose

Réaliser un caramel 157°C. Tremper les choux et les disposer dans un moule 1/2 sphères en silicone.

Montage et finition :
Garnir les petits choux de crème pâtissière lissée puis de praliné pécan, terminer par une 1/2 pécan torréfiée à l'intérieur.
Récupérer la corbeille en pâte feuilletée et garnir l'intérieur de crème pâtissière au mélilot, de praliné pécan et terminer par les noix de pécans torréfiées légèrement concassées, finir par la diplomate, lisser.
Mettre les petits choux sur le contour de la corbeille et pocher une rosace à la douille saint-honoré.
Décorer et déguster sans attendre.

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 30 novembre 2024



DR