

Saint Honoré

Je vous présente le gâteau d'anniversaire de ma moitié pour l'année 2013. Il fallait combiner son amour pour les chouquettes, la crème vanille, le caramel... Ma foi, facile ! Le Saint Honoré rempli parfaitement cette combinaison. On relève ses manches et on s'y met !

Pour un Saint Honoré de 8 personnes : 1 rouleau de pâte feuilletée – 700g de crème pâtissière à la vanille – 700g de pâte à choux – 30cl de crème liquide entière montée en chantilly – 100g de sucre – 30g d'eau

Sur une plaque, déroulez votre pâte feuilletée et piquez-la. Réservez.

Préparez votre crème pâtissière. Réservez-la au froid, filmez au contact dans un plat type moule à tarte. La crème étalée refroidira plus vite.

Préparez maintenant vos choux : 25 cl d'eau – 80 g de beurre -4 œufs – 150 g de farine – un pincée de sel

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, et le beurre coupé en petits morceaux. Hors feu, ajoutez la farine en une seule fois. A l'aide d'une cuillère en bois, mélangez jusqu'à ce que le mélange se décolle tout seul de la paroi et forme une boule autour de la cuillère.

Ajoutez vos œufs 1 à 1 en mélangeant à chaque fois.

Garnissez une poche munie d'une douille lisse de diamètre 10.

Sur la pâte feuilletée, faites un cercle de pâte à choux sur le bord de la pâte feuilletée.

Enfournez dans un four préchauffé à 210° pendant 20/25min. Sortez et placez sur une grille pour refroidir.

Sur des plaques couvertes de papier cuisson, formez des boules de pâtes bien écartées. Notez que la pâte va doubler de volume.

Préchauffez votre four à 200°C. Enfournez alors les choux pour 15min. Baissez ensuite la température à 180°C et laissez encore 10min. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson !

Sortez les choux et laissez-les refroidir sur une grille.

Montage

Placez le récipient qui servira à faire la chantilly au froid. Elle prendra mieux et plus vite !

Garnissez les choux, à l'aide d'une poche avec douille lisse et fine, avec la crème pâtissière et réservez sur la grille.

Faites un caramel : 100g de sucre blanc et 30g d'eau. Faites chauffer et stoppez quand le mélange devient couleur noisette.

Attention il faut aller assez vite, sinon le caramel durcit ! Trempez chaque chou garni rapidement dans le caramel et collez-le sur le cercle de chou (sur la pâte feuilletée). Continuez jusqu'à former une couronne. Placez 4/5 choux au centre.

Remplissez de crème pâtissière l'intérieur de la couronne ; toujours à l'aide d'une poche mais munie d'une douille lisse plus large. Réservez au frais.

Dans un saladier très froid. Montez la crème en la fouettant et quand elle est bien montée, ajoutez le sucre. Attention de ne pas trop battre la crème ou vous aurez du beurre !

Munissez-vous d'une nouvelle poche, avec cette fois-ci une douille en étoile assez large. Et de nouveau, garnissez l'intérieur de la couronne.

Terminez en saupoudrant de sucre glace.

Attention, risque de devenir accro ☐

Brownie aux cacahuètes et sauce caramel

Brownie... Le gâteau qui nous vient de l'outre Atlantique. Des milliers de déclinaisons possible... Finalement autant de recettes que de maman au USA !

Pour un brownie : 120g de cacahuètes grillées – 200g de beurre doux – 60g de chocolat noir – 55g de chocolat lait – 200g de sucre – 4 œufs – 2cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 140g de farine – une pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en dés avec les chocolats en morceaux. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez et laissez tiédir hors feu pendant 10/15min.

Ajoutez aux chocolats la vanille. Mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en fouettant bien. Le mélange doit être assez lisse.

A part, mélangez la farine et le sel. Versez d'un coup ce mélange sur le chocolat et mélangez bien. Ajoutez ensuite les cacahuètes et remuez.

Chemisez moule un moule carré et remplissez-le avec la pâte. Enfournez 20/25min

pendant ce temps là, préparer la sauce caramel.

A la sortie du four, laissez refroidir le brownie. Découpez-le en barre ou en carré pour faire des parts individuels. Versez le caramel sur chaque part avant de servir...

Tarte chocolat caramel

Pour une tarte : 1 pâte sablée sucrée – Caramel maison – 200g de chocolat noir – 15cl de crème liquide entière.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte dans un moule chemisé. Faites cuire à blanc pendant 15/17min (selon) votre four. Sortez du four et laissez refroidir sans démouler.

Préparez votre caramel. Attendez qu'il soit à température de la pièce et nappez délicatement le fond de tarte avec. Placez au froid pendant au moins 1h (le caramel doit être rigide mais mou).

Préparez la ganache. Faites chauffer sans faire bouillir la crème. Hors du feu ajoutez le chocolat en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez tiédir. Sortez la tarte du froid. Recouvrez avec précaution le caramel par la ganache presque froide. Placez au froid pendant au moins 2h pour que la ganache se rigidifie.

A servir au goûter, après un repas léger (ou non) ou tout simplement pour tous les gourmands !!

Moelleux choco-caramel

Pour un gâteau de 8/10 personnes : 100g de chocolat noir, 100g de caramel salé « liquide », 1CS de farine tamisée, 150g de beurre doux, 50g de crème liquide, 100g de sucre poudre, 5 œufs.

Préparez tous vos ingrédients et préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bain-marie, faites fondre ensemble le beurre (coupé en petits morceaux), le chocolat et la crème. Ajoutez ensuite le caramel et le sucre. Laissez tiédir.

Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au chocolat tiédi et mélangez. Ajoutez la farine, mélangez.

Montez les blancs en neige souple avec une pincée de sel.

Incorporez en 2 fois les blancs montés en neige au mélange choco-caramel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez dans un moule en silicone ou un moule traditionnel couvert de papier cuisson. Enfournez pendant 25/30min.

Laissez tiédir ou complètement refroidir. Vous pouvez accompagner ce moelleux avec une crème anglaise à l'amande ou une boule de glace vanille !

Sauce au caramel beurre salé

Quoi de mieux qu'une sauce pour napper les glaces, les cakes, les yaourts ou tout ce qui vous fait envie ? Voici une recette simple de caramel qui va renverser vos desserts et vos gouters

!

Pour 250g de caramel, il faut : 200g de sucre, 75ml d'eau, 50g de beurre salé (éviter avec les cristaux de sel, sauf si vous êtes breton que vous aimez sentir le sel craquer sous la dent), 150g de crème liquide à 30% légèrement tiède.

Dans une casserole anti-adhésive (de préférence) versez votre sucre et votre eau. Placez sur feu moyen et portez à ébullition. Le sucre va se dissoudre. Attendez que le sucre blondisse. Attention ça doit avoir une jolie couleur miel, pas noir ou brun foncé. Une fois, la bonne coloration atteinte, ajoutez le beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre. Ajoutez la crème tiède au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde.

Laisser tiédir votre caramel dans la casserole avant de conserver dans un pot à confiture, une bouteille souple, etc. Maintenant le plus dur, c'est de ne pas en mettre partout !!

Cupcakes noix de pécan et caramel salé

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi sel pommade – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – 100g de noix de pécan – 250g de caramel liquide maison*

Garnissez votre moule avec vos caissettes en papier préférées. Dans le bol de votre robot, fouettez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure et la vanille. Fouettez

pendant une bonne minute pour avoir un appareil léger.
Concassez vos noix de pécan et ajoutez-les au mélange.
Mélangez à la maryse.
Remplissez vos caissettes et faites cuire pendant 20min à 180°C. Laissez refroidir dans le moule, puis sur une grille.

*Pour le caramel liquide : 200g de sucre – 75ml d'eau – 50g de beurre demi-sel et 150ml de crème liquide.

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre avec l'eau. Portez à ébullition (attention avec le feu doux) et laissez-le coloré d'un joli blond. A ce stade, coupez le feu, ajoutez le beurre pour stopper la cuisson et mélanger à la cuillère en bois. Une fois le beurre fondu, ajoutez la crème et continuez de mélanger avec la cuillère. Laissez tiédir à température ambiante.

Faites couler la sauce caramel sur le dessus du cupcakes et dégustez !