**[Saint-Honoré aux fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/319703/1407432422/saint-honore_aux_fraises.shtml)**



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Saint-Honoré aux fraises  |   | **Pour 6 personnes :** Pâte brisée :    150 g de farine    80 g de beurre    1 cuillère à café de sucre    1 pincée de sel    40 g d'eau Pâte à [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) :    80 g de beurre    25 cl d'eau    125 g de farine    3 œufs    3 jaunes d'œuf    1 œuf entier    60 g de farine    100 g de sucre    1/2 cuillère à café d'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) ou un sachet de sucre vanillé    3/4 l de lait    500 g de fraises Caramel    3 cuillères à soupe de sucre (bien bombées)    1 cuillère à café d'eau    15 g de beurre me pâtissière : Chantilly (facultatif)    15 cl de crème fraiche liquide bien froide    70 g de sucre semoule    [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     La pâte brisée : [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) le [beurre en pommade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/11/beurre_en_pommade.shtml) incorporer la farine puis le sucre et la pincée de sel, [travailler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/108/travailler.shtml) du bout des doigts. Ajouter petit a petit l'eau pour former une boule. L'[abaisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/3/abaisser.shtml) en un cercle du diamètre souhaité.(environ 18 cm) [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Préchauffer le four sur 180°C chaleur tournante. Pâte à [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) : faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) dans une casserole le beurre avec l'eau au premier [bouillon](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/15/bouillon.shtml) verser la farine d'un seul coup et mélanger bien puis laisser sécher la pâte quelques minutes sur le feu. Retirer du feu et ajouter les oeufs 1 par 1 en mélangeant énergiquement. Former des petits tas de pâte avec une poche à douille ronde ainsi qu'un "boudin" sur les bords du cercle de pâte brisée. Enfourner. Les [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) sont cuits lorsqu'ils ont une belle coloration. Laisser alors le four entrouvert pour éviter un choc thermique qui ferait retomber les [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml). [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     La [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) : faire chauffer le lait dans une casserole. Pendant ce temps mélanger les œufs le sucre, le sucre vanillé ou l'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et la farine jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Lorsque le lait est bien chaud, verser en un verre dans le mélange œuf-farine et sucre remuer et reverser le tout dans la casserole. Laisser épaissir sur feu doux. Remplir les [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) de cette crème.Couper les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) en petits morceaux, bien les sécher avec un papier absorbant, et les mélanger au reste de [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml). [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Faire un caramel : dans une casserole verser le sucre et la cuillère d'eau et laisser colorer. Une fois la coloration souhaitée atteinte, mettre le petit morceau de beurre.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Le montage : tremper les [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) dans le caramel et les [coller](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300145/coller.shtml) sur le boudin de pâte à [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) (sur la pâte brisée). Faire 2 étages. Laisser le milieu creux les [coller](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300145/coller.shtml) tout autour. Remplir le milieu avec la [crème pâtissière](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300134/creme_patissiere.shtml) à la [fraise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  6     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) la crème en chantilly ferme puis ajouter le sucre.A l'aide d'une poche à douille décorer à sa guise.[Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au frais jusqu'à la dégustation.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Mettre le gâteau au frais mais pas au frigo sinon le caramel va couler et les choux risquent de se détacher. |

 |
|  |