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



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