



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
14150	Mini choux pâtissiers 12,5 g env.	10 Pièce
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	1 Pièce
34752	Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic	27 Centilitre
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	100 Gramme
249104	Crème pâtissière 1,7 kg Lait du Forez	230 Gramme
	Sucre	150 Gramme
	Eau	5 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Faire un caramel.
- 2 Tremper l'extrémité des choux pâtissiers dans le caramel et les déposer sur une surface plate. Laisser refroidir.
- 3 Réaliser la crème en assemblant la crème pâtissière et le végétop préalablement foisonné. Faire fondre le beurre avec le sucre.
- 4 Déposer le beurre avec un pinceau sur la feuille de brick et la plier en carré. Passer la feuille de brick au four jusqu'à coloration.
- 5 Assembler les « Saint-Honoré » : coller les choux sur les carrés de feuille de brick avec le reste du caramel. Pocher la crème et déposer les morceaux de sucre cuit.

L'astuce du chef



Pour le montage de la crème, foisonner 2 litres de végétop pour une poche de crème pâtissière.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid