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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SAINT HONORE INDIVIDUEL** |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 45 mn**Cuisson :** 20 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 6 personnes :**Pâte à [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) :- 20 cl d’eau- 30 g de beurre- 1 cuillère à soupe de sucre- 80 g de farine- 3 œufsCrème :- 30 cl de crème liquide- 80 g de sucre glace- 1 gousse de vanilleCaramel :- 120 g de sucre- 1 cuillère à soupe d’eauFacultatif :- 20 g de sucre- colorant bleu, jaune...  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Pâte à [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) : faites bouillir l’eau avec le beurre et le sucre. Ajoutez la farine, remuez avec une spatule en bois et faites [dessécher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/39/dessecher.shtml) la pâte sur le feu. Retirez la casserole du feu, ajoutez les oeufs un par un. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Formez à l’aide d’une poche à douille 18 petits [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) sur une plaque à pâtisserie. Lissez les [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) avec vos doigts trempés dans l’eau froide, et faites-les cuire 20 min au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7). Sortez-les du four et laissez les refroidir. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Crème : fouettez la crème en Chantilly bien ferme avec le sucre glace et l’intérieur de la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) grattée.Percez le dessous des [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) (avec un crayon) et, à laide d’une poche à douille garnissez-les avec la crème fouettée. Gardez-en pour le décor. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Caramel : faites chauffer le sucre et l’eau pour obtenir un caramel légèrement brun, arrêtez la cuisson en mettant le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de la casserole dans l’eau froide.Trempez le sommet des [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) un par un dans le caramel en faisant attention à ne pas vous brûler. Posez trois [choux](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/196/chou.shtml) sur chaque sablé. Collez-les avec une pointe de caramel. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **5/** Décorez avec le reste de crème fouettée et un peu de sucre teinté avec quelques gouttes de colorant. |

 |
|  |