

SAINT-HONORÉ À LA COURGE BUTTERNUT & SA MOUSSELINE AUX ÉPICES ET PRALIN AUX PACANES

PÂTE FEUILLETÉE

Étaler une boule de 250gr de pâte feuilletée de chez votre boulanger.
La mettre au four à 390F pendant 20/25 minutes entre 2 plaques.

PÂTE À CHOUX INGRÉDIENTS

500 g. d'eau
5 g. de sel
200 g. de beurre
300 g. de farine
400 g. d'œufs

RECETTE

1re étape

Préchauffez votre four à 395F.

2e étape

Mettre l'eau à bouillir, le sel et le beurre.

3e étape

Ajouter la farine hors du feu et mélanger rapidement. Remettre sur le feu et dessécher la pâte.

4e étape

Retirer du feu et incorporer les œufs un par un.

5e étape

Abaisser la pâte avec une poche à pâtisserie munie d'une douille. Mettre au four durant 12 minutes, descendre la température du four à 355F et continuer la cuisson pour 13 minutes.

CRÉMEUX COURGE BUTTERNUT

INGRÉDIENTS

200 g. de lait
30 g. jaunes d'œuf
50 g. de sucre
10 g. fécule de mas
6 g. de gélatine (ramollie dans l'eau froide)
250 g. de purée de courge butternut
10 g. de rhum
50 g. de beurre en dés

RECETTE

1re étape

Mettre à chauffer le lait, dans un cul de poule.

2e étape

Mélanger les jaunes et le sucre au fouet pour faire blanchir le mélange.

3e étape

Ajouter la fécule et mélanger, verser le lait, mélanger et remettre dans la casserole à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe.

4e étape

Ajouter la gélatine, remuer la purée de courge et le beurre, bine mélanger.

5e étape

Ajouter le rhum. Verser le tout dans un moule à tarte de 18 cm environ préalablement, couvert d'un film plastique et mettre au réfrigérateur 3h.

CRÈME MOUSSELINE AUX ÉPICES

INGRÉDIENTS

225 g. de lait
55 g. de jaunes d'œuf
115 g. de sucre
20 g. de fécule de maïs
3 g. de gélatine
115 g. de beurre mou
115 g. de crème fouettée
5 g. de pulpe de vanille (gousse)
3 g. de noix de muscade râpée

RECETTE

1re étape

Chauffer le lait, la vanille et les épices, dans un cul de poule.

2e étape

Mélanger les jaunes, et le sucre au fouet pour faire blanchir le mélange.

3e étape

Ajouter la fécule et mélanger.

4e étape

Verser le lait. Mélanger et remettre dans la casserole à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe.

5e étape

Ajouter la gélatine et le beurre à chaud et bien remuer. Laisser refroidir. Lorsque tiède, ajouter la crème fouettée délicatement.

PRALIN NOIX DE PACANE

INGRÉDIENTS

85 g. d'eau minérale

135 g. de sucre

500 g. de pacanes préalablement bien torréfiées

RECETTE

1re étape

Mettre les noix de pacanes torréfiées, sur une plaque avec un silpat ou un papier ciré.

2e étape

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel bien ambré.

3e étape

Verser sur les pacanes et laisser refroidir.

4e étape

Une fois le caramel durcit, concasser le mélange et le mettre dans un mixeur. Mixer jusqu'à ce que le mélange devienne liquide, en conservant encore des morceaux afin d'avoir de la texture.

5e étape

Débarrasser dans une poche à pâtisserie.

MONTAGE

1re étape

Farcir les choux avec un peu de crème mousseline aux épices.

2e étape

Déposer le crémeux à la courge au centre du disque de pâte feuilletée cuite. Mettre un peu de crème mousseline tout autour pour coller vos choux.

3e étape

Mettre le pralin sur le crémeux à la courge, puis recouvrir de crème mousseline aux épices restante.

4e étape

Dégustez!