**Saint-honoré**

* **Temps de préparation :** 45 mn
* **Temps de cuisson :** 20 mn
* **Difficulté :**Très facile
* Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Saint-honoré**

* 1 rouleau de pâte feuilletée,
* 4 cuillères à soupe de sucre en poudre,
* un peu d'eau pour le caramel,
* 3 feuilles de gélatine,
* 5 blancs d'oeufs,
* 220 gr de sucre

**Pour la pâte à choux:** 1/4 litre d'eau,

* 25 g de sucre,
* 5 g de sel
* 125 g de beurre,
* 200 g de farine, 6 oeufs.

**Pour la crème pâtissière** :

* 3 œufs,
* 1/4 litre de lait,
* 30 g de Maïzena,
* 75 g de sucre en poudre.

**Préparation pour Saint-honoré**

Préparer la pâte à choux :
Incorporer le sucre et le sel au beurre fondu. Ne pas laisser brunir. Ajouter la farine pour obtenir une pâte homogène. Sécher la pâte en la remuant sur feu doux. Une fois la pâte sèche (elle blanchit quand on tire dessus), incorporez-y la moitié des œufs. Bien mélanger et ajouter le reste des œufs petit à petit. Remuer jusqu'à ce que la pâte soit lisse et ferme.
Etaler avec un rouleau la pâte feuilletée. La faire cuire au four et la laisser refroidir.
Dans une petite casserole, cuire le sucre avec un petit peu d'eau. Verser ce sucre cuit sur les blancs montés en neige. Refroidir le mélange en fouettant au batteur.
Réaliser la crème pâtissière : Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Mettre les jaunes avec le sucre dans une casserole et battez au fouet. Incorporer la Maïzena peu à peu en mélangeant bien entre les cuillerées.
Faire bouillir le lait et versez-le sur la préparation sans cesser de fouetter. Mettre sur le feu et faites épaissir à feu doux en remuant. Incorporer la gélatine préalablement trempée.
Incorporer délicatement les blancs meringués.
Ouvrir les choux par une incision sur le côté et les remplir avec la crème. Réaliser un caramel et coller les choux garnis sur le tour du feuilletage. Recouvrir les choux de caramel. Garnir le centre de la pâte feuilletée avec le reste de crème.