

Comme un Saint-Honoré, A la vanille Tahitensis et aux parfums de caramel  
Pour 3 Saint-Honorés de 6 personnes



### 1. **SUCRE VANILLÉ MAISON**

500 g de sucre

100 g de **Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé** épuisées, lavées et séchées

Mixer l'ensemble au robot coupe jusqu'à obtention d'une poudre très fine.

### 2. **SABLÉ À LA VANILLE TAHITENSIS**

220 g de beurre

150 g de sucre

22 g de sucre vanillé maison

18 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

2 g de sel

95 g de poudre d'amande

330 g de farine T65

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre froid mais non cassant avec le sucre, le sucre

vanillé maison, l'extrait de vanille, le sel et la poudre d'amande. Quand le mélange n'est pas encore lisse, ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtention d'un crumble.  
Diviser la masse en 2.

### 3. **CRUMBLE À LA VANILLE TAHITENSIS**

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer sous forme de crumble, la moitié du sablé à la vanille Tahitensis, puis réserver au réfrigérateur. Cuire env 30 à 35 min à 140°C.

### 4. **CRAQUELIN À LA VANILLE TAHITENSIS**

Étaler la seconde moitié du sablé à la vanille Tahitensis entre 2 feuilles à l'aide d'un rouleau puis détailler des ronds de 4 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur.

### 5. **SABLÉ RECONSTITUÉ À LA VANILLE TAHITENSIS**

400 g du crumble à la vanille Tahitensis cuit (garder un peu de ce crumble pour décorer le Saint Honoré)

40 g de sucre

80 g de beurre fondu froid

20 g de beurre de cacao fondu (30°C)

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le crumble à la Vanille Tahitensis cuit avec le sucre, le beurre et le beurre de cacao fondu.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, verser le mélange dans un cadre rectangulaire de 60 cm x 8 cm préalablement graissé légèrement avec l'**agent de démoulage Ouragan ancel**.

Étaler régulièrement et réserver au réfrigérateur.

Démouler, couper chaque bande en 3 de 20 cm de long pour réaliser les bases des St-Honorés.

### 6. **PÂTE À CHOUX**

125 g de lait

375 g d'eau

5 g de sel

15 g de sucre

200 g de beurre

300 g de farine

500 g d'œufs

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.

Retirer la casserole du feu et ajouter la farine puis remettre sur le feu et dessécher à l'aide d'une spatule.

Au batteur, à l'aide de la feuille, laisser tourner 1 min puis ajouter les œufs en 3 ou 4 fois.  
Corner bien le fond de la cuve et mélanger à nouveau.  
Dresser à l'aide d'une poche à douille lisse, des petits choux de 3 cm de Ø, sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson.  
Disposer les petits disques de craquelins à la vanille Tahitensis réalisés avec le sablé à la vanille.  
Cuire 25 à 30 min au four ventilé à 160°C.  
Refroidir.

## 7. **CARAMEL FLEUR DE SEL ET VANILLE TAHITENSIS**

375 g de sucre  
75 g de glucose  
225 g de crème liquide à 35%MG  
7 g de fleur de sel  
1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**  
260 g de beurre

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, la fleur de sel et la gousse de vanille fendue et grattée puis couvrir. Réserver.

Dans une autre casserole, faire fondre le glucose, ajouter le sucre en 2 ou 3 fois et cuire jusqu'à obtention d'un caramel assez prononcé.

Décuire en ajoutant la crème infusée.

A feu doux, ajouter le beurre en 2 ou 3 fois. Redonner un bouillon léger. Refroidir.

## 8. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

500 g de lait  
1 **Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé**  
100 g de jaunes d'œufs  
125 g de sucre  
40 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**  
40 g de beurre

Dans une casserole, chauffer le lait et la gousse de vanille fendue et grattée avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'œufs et l'autre moitié du sucre. Ajouter la poudre à crème.

Quand le lait est à ébullition, en verser la moitié sur le mélange jaunes / sucre / poudre à crème. Mélanger avec un fouet.

Reporter le tout à ébullition pour faire épaissir la crème et conserver l'ébullition pendant 3 minutes en mélangeant vivement.

Ajouter le beurre.

Débarrasser sur une plaque propre. Filmer et refroidir.

## 9. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS**

4 g de **Gélatine de Poisson en poudre 200 bloom Sébalcé**  
20 g d'eau froide  
400 g de crème pâtissière  
200 g de crème liquide à 35% M.G.  
20 g de sucre vanillé maison

Hydrater la gélatine avec l'eau froide et réserver au réfrigérateur.  
Dans un cul de poule, à l'aide du fouet, lisser la crème pâtissière froide.  
Monter la crème liquide avec le sucre vanillé maison jusqu'à obtention d'une texture de chantilly.  
Faire fondre la gélatine hydratée au micro-ondes, l'ajouter à la crème pâtissière, mélanger au fouet, ajouter délicatement la crème fouettée.

#### 10. **CHANTILLY CAMEL À LA VANILLE TAHITENSIS**

750 g de crème liquide à 35% M.G.  
250 g de caramel fleur de sel et vanille

Au batteur, à l'aide du fouet, monter ensemble le caramel et la crème jusqu'à obtention d'une texture chantilly.

#### 11. **MONTAGE ET FINITION**

Garnir les petits choux avec de la crème pâtissière à la vanille Tahitensis.  
Sur les fonds de sablé reconstitué à la vanille Tahitensis, disposer sur les pourtours des petits choux. Garnir le centre avec 120 g de caramel fleur de sel et Vanille Tahitensis puis 200 g de crème diplomate à la Vanille Tahitensis.  
Dresser enfin à l'aide d'une douille à Saint-Honoré la chantilly caramel à la vanille Tahitensis.  
Décorer avec un petit chou et du crumble à la vanille Tahitensis.