Saint-Honoré à la pistache
Recette pour !10 pièces



1. ***PÂTE FEUILLETÉE***

376 g de farine T45
9 g de sel fin
94 g de lait entier
94 g de crème à 35% de M.G.
113 g de beurre fondu
263 g de beurre de tourage

Au batteur, à l'aide du crochet, mélanger la farine T45 et le sel fin. Ajouter le lait entier, la crème 35 % et le beurre fondu tempéré. Pétrir brièvement jusqu'à obtenir une détrempe homogène, sans trop développer le gluten. Former un rectangle, filmer au contact et réserver au réfrigérateur 30 à 60 minutes pour détendre la pâte. Abaisser la détrempe en rectangle et placer le beurre de tourage au centre. Refermer la pâte pour emprisonner le beurre. Réaliser un tour simple, puis filmer et laisser reposer 30 minutes au froid. Réaliser un second tour simple, filmer et laisser reposer 30 minutes. Effectuer 2 tours double puis réserver la pâte au réfrigérateur avant utilisation. Abaisser la pâte feuilletée à environ 3 mm d'épaisseur. Déposer sur une plaque de cuisson, piquer légèrement et couvrir d'une seconde plaque afin de maintenir un feuilletage régulier. Cuire au four à 180°C jusqu'à obtention d'un feuilletage bien développé et légèrement doré. Sortir la plaque du four et détailler immédiatement des disques de 15,5 cm de Ø à l'aide d'un emporte-pièce. Saupoudrer légèrement les disques de sucre semoule ou sucre glace, puis remettre au four pour une première caramélisation. Retourner les disques, saupoudrer à nouveau de sucre et remettre au

four pour une seconde caramélisation jusqu'à obtenir une couleur ambrée uniforme et une texture croustillante. Refroidir sur grille avant utilisation.

2. ***CRÉMEUX À LA PISTACHE***

4 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé**
26 g d'eau froide
272 g de lait entier
272 g de crème à 35% de M.G.
109 g de jaunes d'œufs
76 g de sucre semoule
152 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**
2 g de sel fin
87 g de beurre doux

Hydrater la gélatine avec l'eau froide et laisser gonfler. Dans une casserole, porter à frémissement le lait et la crème. Dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et le sel fin. Verser progressivement le mélange chaud lait-crème sur les jaunes blanchis en fouettant. Remettre l'ensemble en casserole et cuire à la nappe (82–84°C) en mélangeant constamment. Hors du feu, incorporer la gélatine hydratée et mélanger jusqu'à dissolution complète. Ajouter la pâte de pistache et mixer au mixeur plongeant pour homogénéiser. Lorsque la préparation atteint environ 40–45°C, incorporer le beurre doux en morceaux et mixer pour émulsionner. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

3. ***MARMELADE DE CERISE***

12 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé**
72 g d'eau froide (1)
250 g de sucre semoule
100 g d'eau (2)
500 g de cerises surgelées

Hydrater la gélatine poudre 200 bloom avec l'eau froide (1) et laisser gonfler. Dans une casserole, réunir le sucre semoule et l'eau (2), puis porter à ébullition afin d'obtenir un sirop. Ajouter les cerises surgelées dans le sirop chaud et cuire à feu moyen jusqu'à complète décongélation et légère compotée. Mixer grossièrement au mixeur plongeant pour obtenir une texture de confit tout en conservant quelques morceaux. Poursuivre la cuisson quelques minutes afin de concentrer légèrement la préparation. Hors du feu, incorporer la gélatine hydratée et mélanger jusqu'à dissolution complète. Mixer brièvement pour homogénéiser la texture. Filmer au contact et refroidir au réfrigérateur.

4. ***GANACHE MONTÉE À LA PISTACHE***

4 g de **Gélatine en poudre 200 Bloom Sébalcé**

23 g d’eau froide
154 g de chocolat blanc
137 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**
512 g de crème à 35% de M.G. (1)
170 g de crème à 35% de M.G. (2)

Hydrater la gélatine avec l’eau froide et laisser gonfler. Hacher finement le chocolat blanc et le placer dans un cul-de-poule avec la pâte de pistache. Dans une casserole, porter à frémissement la crème (1). Hors du feu, incorporer la gélatine hydratée et mélanger jusqu’à dissolution complète. Verser la crème chaude en trois fois sur le mélange chocolat blanc-pâte de pistache en émulsionnant à la maryse. Mixer au mixeur plongeant afin d’obtenir une ganache lisse et homogène. Ajouter la crème (2) froide et mixer de nouveau pour parfaire l’émulsion. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur minimum 6 heures (idéalement une nuit) pour cristallisation. Monter la préparation au batteur muni du fouet jusqu’à obtention d’une texture de ganache montée souple et aérienne.

5. ***PÂTE À CHOUX***

147 g de lait entier (1)
65 g de beurre
3 g de sel fin
3 g de sucre semoule
100 g de farine T55
167 g d’œufs entiers
16 g de lait entier (2)

Dans une casserole, mélanger le lait (1), le beurre, le sel et le sucre semoule, puis porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger énergiquement à la spatule. Remettre sur feu moyen et dessécher la panade en remuant jusqu’à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Transférer la panade au batteur, à l’aide de la feuille et laisser tiédir quelques minutes. Incorporer progressivement les œufs entiers, en mélangeant jusqu’à obtenir une pâte lisse et homogène. Ajouter le lait (2) afin d’ajuster la texture de la pâte à choux. Débarrasser la pâte dans une poche munie de la douille unie (10) et pocher des petits choux de 2 cm de Ø.

6. ***VOILE CERISE***

35 g de sucre semoule
7 g de pectine NH
4 g d’agar-agar
354 g de jus cerise

Mélanger le sucre semoule, la pectine NH et l’agar-agar afin d’éviter la formation de grumeaux. Dans une casserole, chauffer le jus de cerise. Lorsque le liquide est tiède, incorporer progressivement le mélange sucre-pectine-agar en fouettant. Porter l’ensemble à ébullition et

maintenir la cuisson pendant 1 minute afin d’activer les agents gélifiants. Mixer brièvement au mixeur plongeant pour homogénéiser la préparation. Couler immédiatement une fine couche sur une plaque ou feuille guitare. Étaler régulièrement à l’aide d’une spatule coudée afin d’obtenir un voile très fin. Laisser gélifier et refroidir avant de détailler des disques de 3,5cm de Ø.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Garnir les choux de crémeux à la pistache et les placer sur le disque de feuilletage (8 choux / pièce). Pocher au centre du crémeux à la pistache puis le confit de cerise jusqu’à hauteur des choux. Placer les disques de voile de cerise sur chaque chou et réaliser le pochage de la ganache montée à la pistache à l’aide d’une douille saint-honoré. Décorer par des cerises amarena, des pistaches hachées et les pousses de shiso pourpre.