

Queste de savoir

Le saint-honoré

3 septembre 2020

Table des matières

1.	Ingrédients	2
2.	La maison Chiboust, rue Saint Honoré	2
3.	Chiboust, un nom crémeux	3
3.1.	Ingrédients	3
3.2.	Crème pâtissière collée	3
3.3.	Meringue italienne	6
3.4.	Chiboust	8
4.	Feuilletage, mon beau feuilletage	9
4.1.	Ingrédients	9
4.2.	Pâte feuilletée rapide	9
5.	Une histoire de pâte à choux	11
5.1.	Ingrédients	11
5.2.	Pâte à choux	11
6.	Cuisson, montage et finitions	13
6.1.	Cuisson	13
6.2.	Garnissage	14
6.3.	Caramel blond	15
6.4.	Montage	15

Je crois que c'est le premier contenu culinaire publié ici. Je voulais en effet parler d'un gâteau qui m'intriguait, parce que bien trop bon pour être vrai, le saint-honoré.

On pourrait appeler cette rubrique «Les recettes du schtroumpf cuisinier» 🍌



FIGURE 0.1. – Merci schtroumpf cuisinier !

Honoré d'Amiens, dit Saint Honoré, est né au VI^{ème} siècle à Port-le-Grand dans la Somme, où il est mort le 16 mai 600. Ce billet ne raconte pas son histoire.

Saint patron des boulangers-pâtisseries, et célébré le 16 mai, il a aussi donné son nom à une célèbre pâtisserie composée de choux et de crème chiboust.

Je sais bien que la date est maintenant un peu dépassée, mais ça vous laisse le temps de vous entraîner pour l'année prochaine !

1. Ingrédients

1. Ingrédients

Afin de faciliter vos courses, je vous fournis la liste complète des ingrédients utilisés pour la recette.

Notez qu'ils sont dosés pour un gâteau de 8 personnes, soit environ 25cm de diamètre. Je vous laisse multiplier/diviser les doses à votre convenance.

- 9 œufs complets + 2 jaunes (c'est assez riche, oui) ;
- 365g de farine ;
- 255g de beurre ;
- 220g de sucre ;
- 50cl de lait ;
- 3-4 feuilles de gélatine ;
- 35cl d'eau ;
- quelques pincées de sel ;
- ± quelques gouttes de vinaigre.



FIGURE 1.2. – Si comme moi vous manquez de beurre, pensez à en acheter.

2. La maison Chiboust, rue Saint Honoré

Comme souvent, la paternité du gâteau est disputée. Il est difficile de réellement savoir qui a inventé le saint-honoré. Je vais essayer de vous rapporter ici les éléments de l'histoire.

Le saint-honoré est composé de choux, assemblés sur une base de pâte feuilletée, et fourrés de crème chiboust. Cette crème est pour moi l'élément clef du gâteau, elle est indispensable. Honte à ceux qui osent la remplacer par de la chantilly !

La crème chiboust est née dans la pâtisserie Chiboust, rue Saint Honoré à Paris, vers 1850. Son créateur, monsieur Chiboust, se serait donc contenté de mettre un nom sur le mélange d'une crème pâtissière avec une meringue. On ne peut pas dire qu'il se soit foulé.

Mais bref, il fallait y penser, et c'est délicieux. Il a ainsi pu donner son nom à ce mélange.

Et là, les versions divergent. Pour certains, une pâtisserie semblable au saint-honoré aurait existé avant la chiboust (hérésie), et Chiboust aurait ainsi inventé le gâteau en y intégrant sa propre crème. Pour d'autres, un apprenti de chez Chiboust, Auguste Jullien, aurait emporté la recette de la crème en fondant sa propre maison avec son frère.

Il s'en serait alors servi pour créer de toutes pièces le saint-honoré, du nom du saint patron des pâtisseries et en référence à l'adresse de Chiboust. C'est en tout cas aux frères Jullien que l'on doit la renommée du gâteau.

3. Chiboust, un nom crémeux

Un siècle et demi plus tard, le saint-honoré est toujours largement apprécié, et a gardé toute sa fraîcheur. Invité privilégié des anniversaires, des mariages, et même des enterrements (on se console comme on peut), il ravit les grands comme les petits.

3. Chiboust, un nom crémeux

La crème chiboust porte ainsi le nom de son créateur.

Comme indiqué précédemment, il s'agit du mélange d'une crème pâtissière et d'une meringue. Enfin, pas de n'importe quelles crème pâtissière ou meringue : une crème patissière collée, c'est à dire à laquelle on intègre du beurre et de la gélatine, et une meringue italienne.

3.1. Ingrédients

3.1.1. Crème pâtissière collée

- 50cl de lait ;
- 5 jaunes d'œufs ;
- 70g de sucre ;
- 60g de farine ;
- 30g de beurre ;
- 4-5 feuilles de gélatine.

3.1.2. Meringue italienne

- 3 blancs d'œufs ;
- 100g de sucre ;
- 2-3cl d'eau ;
- ± 1 goutte de vinaigre.

3.2. Crème pâtissière collée

Commençons si vous le voulez bien par la crème pâtissière. On fera d'abord une crème pâtissière normale, et on s'occupera de la coller à la fin.

Je vous propose dans un premier temps de remplir un bol d'eau et d'y plonger les feuilles de gélatine. Ça permet de les ramollir pour ensuite les intégrer à notre préparation. Laissez le bol de côté, nous y reviendrons plus tard.



FIGURE 3.3. – La gélatine prend son bain.

3. Chiboust, un nom crémeux

Versez le lait dans une casserole, et mettez le à chauffer à feu moyen-fort. Ne choisissez pas un récipient trop petit, et gardez un œil dessus, le lait a la fâcheuse tendance de déborder quand il bout.



FIGURE 3.4. – Nature morte : la casserole et le lait.

Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, et les battre jusqu'au «blanchiment». Je mets des guillemets parce que, quoi qu'on en dise, ça reste quand même vachement jaune. Mais vous remarquerez que le mélange pâlit, et prend une consistance plus crémeuse.



FIGURE 3.5. – Des jaunes et du sucre.



FIGURE 3.6. – Oh le beau soleil !

Il est alors temps d'y ajouter la farine, et de mélanger pour lisser le tout. C'est normalement assez facile et sans risque de grumeaux.



FIGURE 3.7. – Mmmh, c'est crémeux.

Votre lait devrait alors commencer à bouillir (sinon, attendez un peu). Versez le lait bouillant dans le saladier, progressivement, en remuant. Vous obtenez alors une préparation bien liquide qui ne s'apparente aucunement à une crème.

3. Chiboust, un nom crémeux



FIGURE 3.8. – Ça s'intègre...



FIGURE 3.9. – ... c'est bon !

Reversez alors le tout dans la casserole, et la replacer sur un feu doux à moyen. Sans jamais cesser de remuer (faudrait pas que ça attache). La crème devrait alors épaissir en quelques minutes, moment auquel vous la retirerez du feu.



FIGURE 3.10. – Chauffe Marcel !



FIGURE 3.11. – C'est plus épais maintenant.

Revenons maintenant à nos feuilles de gélatine, qu'il faut sortir de l'eau et essorer, puis ajouter à la crème.



FIGURE 3.12. – Et gélatineux.

Faites de même avec le beurre coupé en dés. Quand je dis «ajouter», ça veut dire qu'il faut mélanger après pour que ce soit bien homogène, hein, pas juste déposer sur le dessus.

3. Chiboust, un nom crémeux



FIGURE 3.13. – Même beurré.

Vous pouvez alors réserver la crème de côté, on y reviendra très vite. Il n'est pas nécessaire de la mettre au frais pour le moment, et même préférable de la garder tiède.

3.3. Meringue italienne

La meringue est un nom générique pour une préparation à base de blancs d'œufs et de sucre. Si vous imaginiez un truc croustillant en forme de Pollux, il s'agit de meringue française, et ce n'est pas ce que nous allons réaliser ici. La meringue italienne est plus liquide/crémeuse, c'est ce que vous retrouvez sur les tartes au liquide vaisselle citron meringuées (beurk).

Tout d'abord, il va falloir faire chauffer l'eau et le sucre, avec la goutte de vinaigre si vous avez ça sous la main (on ne sait pas bien à quoi ça sert, mais ils font ça partout dans les recettes).



FIGURE 3.14. – Sucre dans l'eau, sur fond casseroilé.

Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.



FIGURE 3.15. – De battre mon batteur s'est arrêté.



FIGURE 3.16. – Blancs comme neige.

3. Chiboust, un nom crémeux

Retournez voir votre casserole de sucre, et attendez que de nombreuses petites bulles se forment en surface. Le mélange ne doit plus être liquide mais devenir pâteux. Ne le laissez pas chauffer trop longtemps, vous vous retrouveriez avec du caramel (c'est bon aussi, mais on n'en a pas besoin tout de suite).



FIGURE 3.17. – Le sucre est chaud.

Versez ensuite ce sucre sur les blancs en neige, tout en battant. Le mélange devrait vite s'homogénéiser, et former une sorte de bec au contact du batteur. Vous avez alors une meringue italienne, stoppez tout !



FIGURE 3.18. – Et sirupeux.



FIGURE 3.19. – Ça meringue !



FIGURE 3.20. – Voilà.

Pensez à bien relécher les ustensiles.



FIGURE 3.21. – Reléchez !!!

3. Chiboust, un nom crémeux

3.4. Chiboust

Nous avons fait le plus gros du travail pour cette crème, il ne reste plus que le mélange. Intégrez un tiers de la meringue dans la crème pâtissière, et mélangez.



FIGURE 3.22. – On mélange.



FIGURE 3.23. – On a mélangé.

Ajoutez ensuite au reste de la meringue, en intégrant à la spatule, sans trop forcer (il ne faudrait pas casser les blancs). La crème est terminée, placez-la au frais afin que la gélatine puisse faire effet. Nous viendrons la retrouver au moment du montage.



FIGURE 3.24. – On ajoute au reste.



FIGURE 3.25. – Et finalement on intègre le tout.

4. Feuilletage, mon beau feuilletage



FIGURE 3.26. – Seul au monde.

Et surtout n'en laissez pas une miette.



FIGURE 3.27. – À la bouffe !

4. Feuilletage, mon beau feuilletage

Une fois la crème prête, passons à la pâte feuilletée (le fond du gâteau).

La pâte feuilletée est normalement une recette longue et difficile, qui demande de la patience, du soin, et de multiples aller-retours entre le plan de travail et le frigo... Assez barbant et propice à l'échec (du genre beurre qui déborde de tous les côtés).

Je vous propose ici une version plus simple : la pâte feuilletée rapide. Moins feuilletée que l'originale (mais plus rapide !), elle convient tout de même très bien dans notre cas.

4.1. Ingrédients

- 125g de farine ;
- 100g de beurre ;
- 5cl d'eau ;
- 1 cuillère à café de sel.

4.2. Pâte feuilletée rapide

J'espère que vous avez un peu de poigne, parce qu'il va falloir pétrir !

Mélangez l'eau avec le sel, ajoutez la farine puis le beurre bien froid coupé en dés. Pétrissez jusqu'à homogénéité.

4. Feuilletage, mon beau feuilletage



FIGURE 4.28. – Dés de beurre, farine et eau.

Une fois que la pâte n'est plus trop collante, formez-en un pâton (pavé de pâte) rectangulaire et placez-la sur le plan de travail fariné.



FIGURE 4.29. – Le pâton.



FIGURE 4.30. – Le pâton et la farine.

Étalez la pâte de façon à ce qu'elle soit environ trois fois plus longue que large, et n'ait plus que quelques millimètres d'épaisseur.



FIGURE 4.31. – Petit pâton deviendra grand.

Pliez-la alors en 3 dans le sens de la longueur, en ramenant les bords vers le centre, puis tournez le carré de pâte d'un quart de tour.

5. Une histoire de pâte à chou



FIGURE 4.32. – Pâte pliée.

Recommencez 4 fois les étapes des deux derniers paragraphes, en tournant toujours dans le même sens.

Voilà, c'était effectivement rapide 🍊

Placez maintenant le pâton final au frigo, le temps que nous réalisons la pâte à chou.



FIGURE 4.33. – Pâte réfrigérée.

5. Une histoire de pâte à chou

Les choux sont merveilleux. Tellement ronds, tellement creux, tellement choux.

Mais avant de les admirer, voire de les déguster, il nous faut les préparer.

5.1. Ingrédients

- 6 œufs ;
- 180g de farine ;
- 125g de beurre ;
- 25cl d'eau ;
- 1 pincée de sel ;

5.2. Pâte à chou

Placez l'eau, le beurre et le sel dans une casserole, et amenez à ébullition. Laissez bouillir en attendant que le beurre soit entièrement fondu.

5. Une histoire de pâte à choux



FIGURE 5.34. – Fondez, fondez, petites mottes.

Ajoutez alors la farine en un coup, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation ne colle plus à la casserole, en intégrant bien toute la farine. Retirez ensuite la casserole du feu.



FIGURE 5.35. – PLEIN DE FARINE !



FIGURE 5.36. – Ça dessèche.

Enfin, ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque.



FIGURE 5.37. – Des œufs.

La pâte devrait adopter une texture bien collante, parfaite !

6. Cuisson, montage et finitions



FIGURE 5.38. – Pâte à choux !

6. Cuisson, montage et finitions

Nous avons préparé les différents composants de notre gâteau, mis à part le caramel que nous gardons pour la phase de montage. Il est maintenant temps de les assembler.

6.1. Cuisson

6.1.1. Base du gâteau

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte feuilletée pour y découper un disque de 25cm de diamètre. Ne jetez pas le surplus ! Servez-vous en pour faire des mini saint-honorés ou des biscuits apéritifs.

Placez le disque dans un moule à tarte ou tout autre récipient suffisamment plat et passant au four. Piquer la pâte à la fourchette pour lui éviter de trop gonfler pendant la cuisson.

À l'aide d'une poche à douille ou de petites cuillères, déposez une fine couronne de pâte à choux sur le bord du disque.



FIGURE 6.39. – La base du gâteau crue.

Enfournez pour une vingtaine de minute.



6. Cuisson, montage et finitions

FIGURE 6.40. – La base du gâteau cuite.

6.1.2. Choux d'ornement

Pendant ce temps, réalisez des petites boules (3cm de diamètre) avec le reste de la pâte à choux (toujours à l'aide d'une poche ou de cuillères). Disposez-les sur une lèche-frite recouverte d'une feuille de papier cuisson.



FIGURE 6.41. – Boules de pâte.

Mettez les choux à cuire pour 25 minutes. En fin de cuisson, éteignez le four et entrouvrez la porte. Attendez encore quelques minutes avant de sortir les choux.



FIGURE 6.42. – Silence, on cuit.

6.2. Garnissage

Ressortez la crème chiboust qui doit maintenant être en partie prise, et armez-vous d'une seringue à pâtisserie ou d'une poche à douille à embout fin. Si vous ne disposez ni de l'une ni de l'autre, vous pourrez aussi ouvrir les choux au couteau, mais c'est plus moche.

Remplissez les choux de crème, et étalez le reste de crème sur la base du gâteau.



FIGURE 6.43. – Le fourrage.

6. Cuisson, montage et finitions

6.3. Caramel blond

Afin de fixer nos choux sur la gâteau, il va nous falloir les coller à l'aide de caramel.

6.3.1. Ingrédients

- 50g de sucre ;
- 2cl d'eau ;
- ± 1 goutte de vinaigre.

6.3.2. Caramel blond

Vous vous souvenez du sucre que l'on a fait chauffer pour la meringue italienne ? Ben on va faire pareil ici, mais le laisser un peu plus longtemps pour qu'il caramélise.

Préparez un grand récipient d'eau à côté. Il servira à y tremper la casserole de caramel pour la refroidir et stopper net la cuisson.

Faites chauffer l'eau avec le sucre (et le vinaigre), jusqu'à coloration blonde. Retirez alors du feu et stoppez la cuisson.

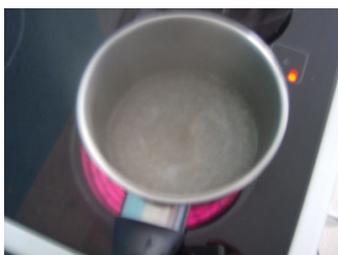


FIGURE 6.44. – Caramélisation en cours...

6.4. Montage

Trempez les choux un par un dans le caramel puis fixez-les sur la couronne de la base du gâteau.



FIGURE 6.45. – Fixation des choux.

6. Cuisson, montage et finitions

Si le caramel épaissit trop et n'est plus assez malléable, n'hésitez pas à le faire chauffer à nouveau pour le ramollir.

Si vous avez trop de choux par rapport à la circonférence du gâteau, placez-les à l'arrache. Utilisez le reste du caramel pour décorer le dessus du gâteau.



FIGURE 6.46. – J'ai faim.

Conservez encore quelques temps au frais, pour laisser le temps à la chiboust de finir de prendre.

Dégustez !

Et lâchez vos com's 🍌 Avec photos de vos réalisations par exemple.

Mais n'en profitez pas pour remplacer la chiboust par de la fondue de poireau ou je ne sais quelle sorcellerie.

Sources :

- <http://www.mercotte.fr/2012/12/17/le-saint-honore-m6-le-meilleur-patissier-la-finale/> ↗
- <http://chefsimon.lemonde.fr/gourmets/chef-simon/recettes/creme-chiboust> ↗
- <http://du-sacre-au-sucre.blogspot.fr/2013/02/histoire-du-saint-honore.html> ↗
- <http://www.750g.com/lorigine-du-saint-honore-par-s-g-sender-a2919.htm> ↗
- <http://frirlandais.over-blog.com/2014/04/le-saint-honore.html> ↗
- <http://cityguide.paris-is-beautiful.com/paris-de-a-a-z/art-de-vivre-histoire/cuisine-vins-a-paris/le-saint-honore-la-patisserie-canonique> ↗
- Et mon carnet de notes.