**Saint Honoré aux fraises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/Saint-Honor%C3%A9-aux-fraises-IMG_5485.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**- Confiture de fraises**  
**Gelée de fraises :**  
**- 250 g de fraises**  
**- 60 g de sucre**  
**- 1 càs de miel**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 1 feuille de gélatine (2 g)**  
**Pâte feuilletée :**  
**- 150 g de farine**  
**- 150 g de beurre**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 75 g d'eau**  
**Pâte à choux :**  
**- 150 g d'eau**  
**- 80 g de beurre**  
**- ½ càc de sel**  
**- 1 càs de sucre**  
**- 120 g de farine**  
**- 3 œufs**  
**Chantilly aux fraises :**  
**- 400 g de crème fraîche liquide** **- 200 g de gelée de fraises**  
**Caramel rose :**  
**- 250 g de sucre en poudre** **- 50 g d'eau** **- une grosse pincée de colorant rouge en poudre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur étuvée)**

**La gelée de fraises :** À préparer de préférence la veille.  
Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.  
J'ai là encore utilisé le Thermomix, mais vous pouvez la préparer à la casserole.  
Rincer rapidement les fraises, les équeuter, les couper en morceaux et les déposer dans le bol avec le sucre, le miel et le jus de citron.  
Régler **5 min à 90° en vitesse 3**. Mixer **quelques sec vitesse 8**.  
Passer le coulis au chinois puis ajouter la gélatine essorée dans le coulis chaud.  
Bien remuer, couvrir et laisser refroidir.  
**La pâte feuilletée :** Je l'ai faite rapidement au Thermomix  voyez [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/).  
Vous pouvez bien sûr la préparer suivant la méthode traditionnelle ou encore prendre une pâte feuilletée pur beurre du commerce.  
**La pâte à choux :** Vous pouvez la préparer de façon traditionnelle comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/saint-honore-pour-lanniversaire-de-croquant-fondant-gourmand/).  
Cette fois, je l'ai faite au Thermomix :  
Mettre dans le bol l'eau, le beurre et le sel. Régler **5 min à 100°, vitesse 1**.  
À l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine. Mixer **1 min 30 à vitesse 3**.  
Laisser refroidir la pâte quelques minutes.  
Ajouter les œufs un à un, toutes les 15 secondes par le trou du couvercle sur les couteaux en marche **vitesse 5**.  
Lorsque tous les œufs sont incorporés, mixer **30 sec à vitesse 5**.  
Mettre la pâte dans une poche à douille.  
**La cuisson :**  
Étaler la pâte feuilletée assez finement au rouleau.  
Lui donner la forme souhaitée : J'avais envie d'un triangle équilatéral, j'ai fait en sorte qu'il rentre juste dans mon plat, les côtés avaient environ 38 cm.  
Poser le fond sur la plaque du four et piquer la pâte à la fourchette.  
Dresser à la poche à douille un cordon de pâte tout autour du fond à 2 cm du bord environ.  
Dresser aussi un cordon de pâte au centre.  
Réaliser des petits choux avec le reste de la pâte.  
Quadriller le dessus des choux avec le dos de la fourchette trempée dans l'eau.  
Enfourner pour environ 35 minutes.  
Laisser refroidir.  
**La chantilly à la fraise :**  
Monter la crème bien froide en chantilly.  
Mélanger la gelée de fraise pour la rendre bien lisse et l'incorporer à la chantilly.  
**Le caramel rose :**  
Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un caramel légèrement doré.  
Ajouter le colorant et bien remuer pour l'incorporer parfaitement.  
Retirer du feu.  
Tremper le dessus des  choux dans le caramel et les plaquer dans des moules ½ sphères.  
Laisser refroidir puis démouler les choux.  
Les remplir de crème par le fond à l'aide d'une poche à douille.  
Les tremper rapidement dans le caramel chaud et les "coller" sur le tour du gâteau.  
Tartiner le centre de confiture de fraise (pour pouvoir mettre plus de confiture, j'ai retiré délicatement le centre en pâte à choux et je l'ai replacé après).  
Coller un chou au centre également.  
Remplir l'espace entre les choux de rosaces de chantilly.  
Garder au frais et décorer de quelques fraises et de feuilles de menthe au moment de servir.