 **Saint Honoré insolite**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**1 abaisse de pâte feuilletée**
**Pâte à choux :**
**300 g de crème pâtissière**
**120 g de** [**confiture de poires épicées**](http://croquantfondantgourmand.com/confiture-de-poires-epicees/)
**2 feuilles de gélatine (2x2g)**
**270 g de crème fraîche liquide**
**1 càs de rhum**
**Nappage chocolat :**
**100 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir**
**30g de crème liquide**

**Plaques du four tapissées de papier film**
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

Vous trouverez la confiture de poires épicées [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/confiture-de-poires-epicees/).
J’ai préparé la [**pâte feuilletée escargot**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/), mais vous pouvez utiliser une pâte feuilletée pur beurre du commerce.
Préparer la pâte à choux comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/saint-honore-aux-fraises/) ou comme [**là**](http://croquantfondantgourmand.com/saint-honore-pour-lanniversaire-de-croquant-fondant-gourmand/).
Préparer la crème pâtissière comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/) et la laisser refroidir en la couvrant à même la crème avec un papier film. En prélever 300 g.
Étaler la pâte feuilletée et y découper un cercle de 24 centimètres de diamètre. Le piquer à la fourchette le couvrir et le réserver au frais.
Avec une poche à douille munie d’une douille lisse, faire un cordon de pâte à choux tout autour du disque de pâte feuilletée, à 1 centimètre du bord.
Tracer une petite couronne puis confectionner des choux avec le restant de la pâte.
Faire cuire pendant 35 minutes environ.
Laisser refroidir sur une grille.

**La crème :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l’eau froide.
Faire chauffer deux cuillerées de confiture et y dissoudre la gélatine.
Mélanger la crème pâtissière tiède avec la confiture de poires et la gélatine. Bien mélanger et laisser refroidir.
Prélever 80 g de ce mélange et le réserver.
Fourrer 14 choux ainsi que la petite couronne avec la crème à la poire.
Étaler le restant de crème sur la pâte feuilletée et déposer la couronne au centre.

**Le nappage :**
Faire chauffer la crème avec le chocolat jusqu’à ce que le chocolat soit fondu et la crème bien lisse.

**La crème de finition :**
Fouetter la crème jusqu’à ce qu’elle soit bien prise. Ajouter la crème à la poire et continuer à fouetter jusqu’à consistance d’une crème chantilly.

**Finition :**
Tremper le dessus des choux dans la ganache et laisser durcir.
Tremper enfin le fond de chaque chou dans la ganache encore tiède et les coller sur la couronne de pâte à chou et un au-milieu sur la petite couronne.
Garnir l’intérieur du gâteau de chantilly à la poire à l’aide d’une poche à douille.
Garder au frais jusqu’au moment du service.