**Saint Honoré**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- pâte feuilletée** [**maison**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/) **- amandes effilées
Pâte à choux :
- 150 g d'eau
- 200 g de lait entier****- ½ càc de sel
- 40 g de sucre
- 200 g de farine tamisée
- 6 œufs moyens
- 150 g de beurre
Crème :
- 250 g de lait entier
- 2 œufs
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de Maïzena
- 40 g de grand Marnier
- 300 g de crème fraîche liquide
- 70 g de sucre vanillé**Caramel :
**-200 g de sucre en poudre
- 40 g d'eau**

**Une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 190° (chaleur étuvée)**La pâte feuilletée :
Étaler au rouleau en un rectangle d'environ 30 cm X 20 cm.Déposer sur la plaque à pâtisserie et entreposer au réfrigérateur pendant la préparation de la crème et de la pâte à choux.
**La crème :**Faire chauffer le lait avec une cuillerée à soupe de sucre, jusqu'à ébullition.
Fouetter les œufs avec le reste de sucre et la Maïzena.Verser le lait bouillant sur les œufs et reverser le mélange dans la casserole.
Reporter à ébullition et laisser cuire quelques minutes sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème soit prise, molle et bien brillante.
Verser dans un saladier et laisser refroidir en filmant à même la crème.
**La pâte à choux :**Mettre l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en petites parcelles et porter à ébullition.Retirer du feu et verser la farine tamisée. Mélanger, pour "ramasser" la pâte.
Remettre la casserole sur feu doux et remuer sans arrêt pour assécher la pâte. Elle ne doit plus coller à la spatule.Ajouter un œuf en fouettant, et continuer à ajouter les œufs un par un dès que le précédent est bien incorporé.
La pâte doit être souple et former le ruban.
Mettre la pâte dans une poche à douille avec un embout uni.
Sortir la pâte feuilletée et la piquer à la fourchette.
Dresser 2 cordons de pâte feuilletée sur les grands côtés du rectangle à ½ cm du bord et un cordon au milieu du rectangle.Dresser des petits choux sur la plaque en les espaçant.
À l'aide d'une fourchette trempée dans du lait, quadriller le dessus des choux.Enfourner pour 35 à 40 minutes sans ouvrir le four. Laisser refroidir.
 À l'aide d'un petit couteau, percer un trou dans le fond de 15 choux.
**Le montage :**Ajouter l'alcool à la crème pâtissière froide et fouetter pour bien l'incorporer.
Fouetter la crème fraîche en chantilly avec le sucre.
Incorporer délicatement 1/3 de la chantilly à la crème pâtissière pour l'alléger.
Remplir les choux de crème pâtissière. Les réserver au frais.Écraser légèrement les amandes effilées et les déposer dans un petit récipient.
Préparer le caramel. Tremper le chapeau de chaque chou dans le caramel puis dans les amandes. Laisser refroidir sur une plaque.
Lorsque tous les choux sont "coiffés", les reprendre un par un, tremper le fond du chou dans le caramel chaud et les coller sur les cordons sur la pâte feuilletée.
Remplir le centre du gâteau, entre les choux, de crème pâtissière.Décorer enfin avec la crème chantilly.
**Garder au frais jusqu'au service.**