

JENNIFER PONCET
Saint Honoré Automnal

INGREDIENTS

Pâte à choux :

- 31 g d'eau
- 31 g de lait
- 1/4 de càc de sucre
- 1/4 de càc de sel fin
- 29 g de beurre
- 35 g de farine tamisée
- 2 œufs

Pâte sucrée :

- 63 g de beurre
- 60 g de sucre glace
- 18 g de poudre d'amande
- 35 g d'œuf
- 35 g de fécule de pomme de terre
- 120 g de farine
- 0.5 g de sel
- tonka rapée
- 3 càs de beurre de cacao

Compotée de coings :

- 1 coing
- épices: poivre long de Java, badiane, cannelle, tonka
- sucre

Chantilly aux marrons :

- 150 g de crème de marrons
- 225 g de pâte de marrons
- 3 g de gélatine
- 30 cl de crème liquide entière à 35% de MG

Onctueux marrons pecans :

- 50 g de crème de marrons
- 50 g de pâte de marrons
- Noix de pécan concassées
- crème liquide entière à 35% de MG

Décor :

- gelée de coings
- noix de pécan concassées



PRÉPARATION

120 min de préparation

40 min de cuisson

Pâte à choux :

Porter à ébullition le mélange eau, lait, beurre, sucre et sel. Hors du feu ajouter la farine, remuer vivement. Dessécher la pâte sur feu. Transvaser dans un cul de poule, ajouter les œufs 1 à 1. Cuire 20 minutes à 180°C en chaleur traditionnelle.

Pâte sucrée :

Mettre tous les ingrédients secs dans un saladier avec le beurre. Sabler du bout des doigts. Ajouter les 35g d'œuf. Abaisser. Laisser reposer au frigo au moins 30 minutes. Cuire 25 minutes à 160°C.

Compotée de coings :

Faire cuire le coing dans l'eau avec les épices pendant 45 minutes. Égoutter. Dans une casserole finir la cuisson avec le sucre.

Chantilly aux marrons :

Réhydrater la gélatine. Faire tiédir le mélange pâtes de marrons + crème de marrons. Faire fondre la gélatine dans ce mélange. Monter la crème en chantilly. Mélanger les 2 appareils. Réserver au froid.

Onctueux marrons pékans :

Détendre le mélange pâtes de marrons + crème de marrons avec un peu de crème. Ajouter des noix de pékans concassées.

Montage :

Dans le fond cuit à blanc de pâte sucrée déposer la compotée de coings. Lisser à hauteur des bords avec l'onctueux marron pékans. Pocher l'excédent au centre de la tarte.

Garnir les choux de chantilly aux marrons et de noix pékans concassées. Tremper le dessus des choux dans la gelée de coings légèrement fondue, puis dans les noix pékans concassées finement.

Déposer 8 choux sur les bords de la tarte.

Pocher la chantilly aux marrons avec une douille Saint Honoré.

Déposer un chou au centre de la tarte.