

## Saint-Honoré à la Framboise

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- EAU	125 ml
- SEL	4 g
- SUCRE SEMOULE	12 g
- BEURRE	100 g
- FARINE	150 g
- OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	375 ml
- SUCRE VALILLE	1 sachet
- COULIS DE FRAMBOISES	100 ml
- GELATINE	1 feuille (2g)
- FRAMBOISES	10 - 15
- CHOCOLAT FONDANT	en copeaux
- PATE FEUILLETEE	1
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- EAU	un peu



### Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Etalez la pâte feuilletée et coupez-la en un rectangle de la dimension souhaitée. Superposez le reste de pâte sur les bords de ce rectangle. Piquez-la avec une fourchette.
- Enfourez pendant 20-25 min puis laissez refroidir et réservez.
- Pendant ce temps, préparez la pâte à choux : portez l'eau à ébullition avec le sel et les 12 g de sucre.
- Ajoutez le beurre en morceaux et laissez fondre en remuant.
- Ajoutez la farine en une seule fois et desséchez la pâte avec une spatule (la pâte doit gonfler et se détacher des bords de la casserole).
- Hors du feu, ajoutez les œufs 1 par 1. Mélangez bien entre chaque œuf.
- Sur une plaque munie de papier sulfurisé, dressez de petits tas de pâte (à l'aide de 2 c à café).
- Enfourez pendant 30 min puis laissez-les refroidir sur une grille.
- Faire un chantilly avec la crème et le sucre vanille. Lorsqu'elle est bien ferme, ajoutez 3 – 4 c à soupe de coulis de framboises. Réservez.
- Lorsque les choux sont bien refroidis, remplissez-les avec la crème chantilly.
- Préparez un caramel avec le reste de sucre et un peu d'eau.
- Collez des choux sur tout le pourtour de pâte feuilletée avec le caramel.
- Remplissez le centre du gâteau de crème chantilly.
- Surmontez du reste de choux.
- Garnissez de quelques framboises.
- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau.
- Faites chauffer le reste de coulis et faites-y fondre la gélatine égouttée. Laissez refroidir.
- Répartissez le coulis refroidi sur le gâteau. Garnissez des copeaux de chocolat.
- Placez le gâteau au frigo.