



Recette élaborée par **Anthony CHENOZ**

**LA MANUFACTURE DU GOÛT**

# SAINT-HONORE VANILLE-SARRASIN

Entremets pour 10 personnes



**Anthony CHENOZ**  
Chef Pâtissier  
restaurant  
Lucas Carton

## Chantilly vanille

- 225 g **Chocolat de couverture**  
**« Grands Accords® »**  
**Kayambe® Ivoire 36 %**
- 6 g Gélatine
- 1 p Crème 35 % MG liquide
- 2 p Gousses de Vanille

Faire bouillir la crème avec la vanille. Verser le mélange sur le chocolat Kayambe® Ivoire, la gélatine et mélanger. Laisser reposer 12h. Monter la crème au batteur, puis mouler.

## Pâte à chou

- 125 g Eau
- 125 g Lait
- 5 g Sel
- 5 g Sucre
- 125 g Beurre
- 165 g Farine T-65
- 250 g Œufs

Faire bouillir le lait, le sel, le sucre et l'eau ensemble. Ajouter la farine hors du feu et cuire 5 minutes pour dessécher la pâte. Ajouter les œufs un à un, puis mouler et cuire à 180 °C pendant 40 minutes avec une plaque par-dessus. Pocher quelques petits choux pour la décoration.

## Feuilletage sarrasin

- 465 g Beurre sec
- 186 g Farine blanche
- 435 g Farine sarrasin
- 8 g Sel
- 175 g Eau
- 70 g Beurre fondu
- 2 g Vinaigre

Mélanger le beurre et la farine. Faire la détrempe. Donner 5 tours simples avec 30 minutes de repos entre chaque. Cuire entre 2 plaques à 200 °C puis tailler à l'emporte-pièce.

## Crème Pâtissière au sarrasin

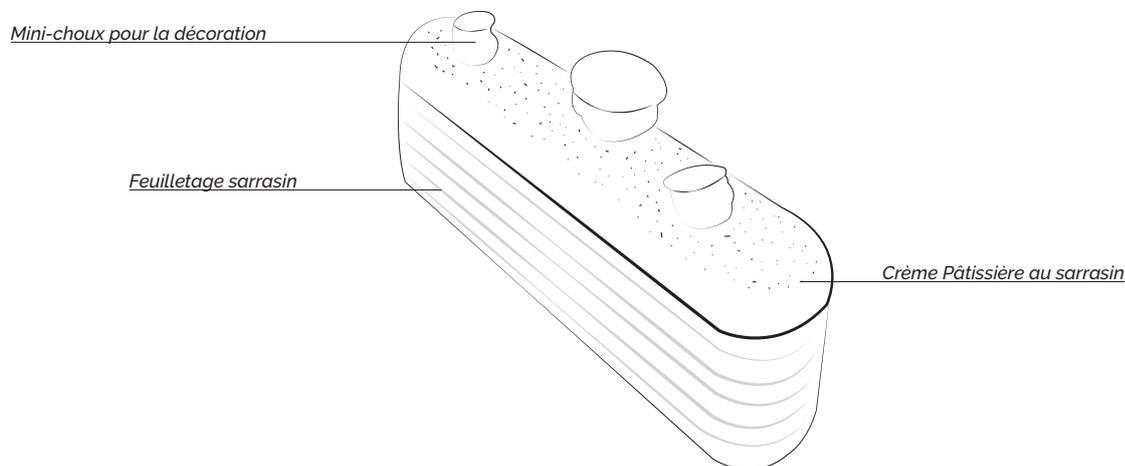
- 500 g Lait
- 80 g Jaunes d'œuf
- 100 g Sucre
- 80 g Farine de sarrasin

Faire bouillir le lait. Verser sur le mélange jaunes et sucre la farine, puis cuire 5 minutes. Débarrasser et refroidir.

## Assemblage et finition

Garnir les choux avec la crème pâtissière sarrasin. Poser le feuilletage sur le chou et pocher la chantilly dessus. Ajouter des mini-choux pour la décoration.

**Chocolat de couverture**  
**« Grands Accords® » Kayambe®**  
**Lait 36 %** réf. 20607



**MANUFACTURE CLUIZEL**

Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils sur Iton • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094