

Saint Honore Reblochon et Beaufort Poire

Pour 4 personnes

Préparation 1 h 10 min

Préparation

Pâte à choux

- Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre et le sel. Ajouter la farine et remuer à feu doux jusqu'à la formation d'une pâte homogène qui se décolle des rebords de la casserole et de la spatule. Hors du feu, mélanger avec les œufs et le beaufort râpé.
- Coucher les choux à l'aide d'une poche à douille sur une plaque avec du papier sulfurisé (5 choux par personne), passer au pinceau de la dorure dessus. Cuire au four à 180°C pendant 10 min, réserver.

Garniture

- Détailler des pistoles de beaufort de la taille des choux. A la sortie du four, disposer ces pistoles sur chaque chou et repasser quelques secondes au four puis réserver.
- Détailler des cercles de pâte feuilletée de 7 cm de diamètre, les disposer sur plaque et papier sulfurisée dessus et dessous puis remettre une autre plaque au contact dessus. Cuire au four à 200°C pendant 15 min .

Crème reblochon

- Faire fondre le mascarpone, ajouter le reblochon puis la gousse de vanille grattée. Une fois refroidi, ajouter délicatement la crème montée.
- Garnir les choux de crème reblochon puis réserver le reste dans une poche avec une douille saint honoré.
- Laver, éplucher et détailler les poires en fins quartier. Les rôtir au beurre et les caraméliser légèrement au sucre.

Dressage

- Monter le Saint-Honoré : disposer les choux sur la pâte feuilletée, ajouter la crème montée au reblochon, les poires rôties, la sauce caramel et la feuille d'or.

Ingrédients

Pâte à choux

- 65 ml de lait
- 65 ml d'eau
- 65 g de beurre
- 65 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 50 g de Beaufort Pochat en lamelles fines
- 1 jaune d'œuf (dorure)

Garniture

- 100 g de pâte feuilletée
- 2 poires
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre

Crème reblochon mascarpone

- 100 g de mascarpone
- 100 g de reblochon Pochat sans croute
- 100 g de crème montée
- $\frac{1}{2}$ gousse de vanille grattée

Décor

- Sauce caramel
- Feuille d'or