

# SAINT-HONORÉ SÉSAME VANILLE

Recette: Nicolas BERNARDÉ [NICOLAS BERNARDÉ]

## PÂTE À CHOUX

- 119g lait
- 119g eau
- 54g huile de sésame TAIHAKU [CLAIRE]
- 54g beurre mou
- 5g sel
- 143g farine T45
- 190g œuf entier



Faire chauffer le lait, l'eau, l'huile de sésame TAIHAKU, le beurre et le sel ensemble.

A l'ébullition, ajouter la farine mélanger vivement, dessécher le temps nécessaire.

Mettre la panade dans la cuve du batteur et laisser tourner à la feuille quelques minutes, le temps qu'elle refroidisse un peu.

Ajouter les œufs petit à petit, corner le fond de la cuve de temps en temps. Régler la texture avec du lait pour finir. Pocher puis congeler.

## CRÈME PÂTISSIÈRE

- 288g lait
- 36g sucre
- 29g pâte de sésame blanc spoutpouch
- 1g vanille
- 86g œuf entier
- 23g jaune d'œuf
- 29g poudre à crème
- 36g sucre
- 1g sel
- 3g gélatine 200B



Faire chauffer le lait, le sucre, la vanille et la pâte de sésame blanc spoutpouch. Bien fouetter.

Mixer à la girafe les œufs, les jaunes, le sucre, la poudre à crème et le sel.

Lorsque le lait bout à gros bouillon, délayer l'appareil avec un peu de lait.

Verser en filet les jaunes dans le lait en fouettant, baisser l'induction à 1500W.

Cuire sans cesser de fouetter, 1 min/L.

Mixer à la girafe, verser en bac gastro, filmer au contact, refroidir rapidement.

Fouetter au batteur avant d'utiliser.

## CRÈME MASCARPONE SÉSAME

- 232g crème
- 116g mascarpone
- 15g sucre glace
- 1g vanille
- 50g pâte de sésame blanc spoutpouch



Peser tous les ingrédients ensemble, bien mixer à la girafe.

Conserver en sceau au frigo.

Mélanger la pâte de sésame blanc spoutpouch avec la crème mascarpone liquide.

Faire monter au fouet au moment.

Pocher aussitôt.

## CROUSTILLANT SÉSAME

- 200g praliné amande
- 200g pâte d'amande
- 80g chocolat lait
- 70g pâte de sésame blanc spoutpouch
- 160g feuilletine



Réaliser la pâte d'amande avec des amandes très bien torréfiées. Faire refroidir au frigo une nuit.

Mixer le praliné froid et la pâte d'amande et pâte de sésame blanc spoutpouch jusqu'à 20°C.

Ajouter le chocolat au lait au point et le beurre fondu froid.

Mixer, bien corner le fond du stéphan puis ajouter la feuilletine. Mixer doucement pour ne pas trop la briser.

Peser 2000g par cadre, étaler à la spatule, finir au triangle.

\* La recette est fidèle à celle écrite par le chef.

