

Le carré exotique façon Saint-Honoré
Pour 13 entremets carrés de 18 cm



1. **SABLÉ BRETON**

500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
80 g de jaunes d'œufs

À la feuille, mélanger tous les ingrédients puis laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures. Etaler la pâte sur 7 mm d'épaisseur puis détailler des carrés de 18 cm de côté. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les carrés de pâte puis placer des cadres graissés de 18 cm autour. Cuire environ 25 minutes à 160°C.

2. **FOURRAGE MANGUE-PASSION**

900 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

3. **CRAQUELIN**

50 g de beurre pommade

50 g de farine
50 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler sur 2 mm la pâte entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler.

4. **PÂTE À CHOUX**

250 g d'eau
3 g de sucre
4 g de sel
100 g de beurre
150 g de farine
250 g d'œufs environ

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Sur une plaque légèrement graissée à l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**, dresser les choux. Détailler des disques de craquelin de la taille des choux puis les déposer dessus. Cuire environ 25 minutes à 180°C.

5. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS**

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
1 L d'eau froide (10°C maximum)
30 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis avec grains Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter l'extrait de vanille Tahitensis et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant le dressage sur l'entremets.

6. **MONTAGE & FINITION**

Répartir le fourrage mangue-passion sur les sablés bretons jusqu'à 15 mm des bords. Garnir les choux de crème diplomate à la vanille Tahitensis et les saupoudrer légèrement de sucre glace. Dresser la crème diplomate sur les entremets en recouvrant le fourrage mangue-passion et en allant jusqu'aux bords. Poser 5 choux par entremets puis décorer de cubes de mangue fraîche et de fruits de la passion.