



Paris-Brest

Ingredients

Pâte à choux

120g d'eau
120g de farine
3 oeufs
60g de beurre
50g de lait entier
2 cuillères à café de sucre
des amandes effilées

Crème mousseline pralinée

250g de lait entier
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
90g de pâte pralinée
15g de sucre
150g de beurre mou

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le lait, le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre chauffer feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 par 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille et former 2 cercles l'un à l'intérieur de l'autre et un 3ème au-dessus entre les 2 boudins du bas.

Parsemez les boudins d'amandes effilées et mettre au four environ 25 minutes.

À la sortie du four mettre la couronne sur une grille et laisser refroidir complètement avant de découper dans le sens de l'épaisseur.

Crème mousseline pralinée

Porter le lait à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la pâte pralinée.

Verser la crème et remettre chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer la crème 75g de beurre.

Verser la préparation dans un récipient et laisser refroidir température ambiante (pas de réfrigérateur même si cela peut prendre quelques heures).

Une fois que la crème est à température ambiante, la fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

Incorporer le reste du beurre, par petits bouts tout en continuant de fouetter, jusqu' ce vous obteniez une prparation mousseuse et arienne.

Mettre en poche en garniret garnir le cercle du bas de la couronne, puis poser le cercle du haut et saupoudrer de sucre glace

ASTUCE

ATTENTION il est très important que le beurre et la crème soit à la même température pour que la crème mousseline soit réussie

style="height:23px; width:23px" title="smiley" />