

Paris-Brest

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Présentation

Une couronne en pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée et garnie d'amandes effilées = **Paris-Brest**.

J'ai remplacé ici l'amande effilée par le pralin fabriqué pour l'occasion.

Le pralin m'a également servi à confectionner ma pâte de praliné qui entre dans la réalisation de la crème mousseline au praliné

Recette pour 30 à 40 Paris-Brest (suivant la taille)

Réalisation : 2 heures

Four : 190°C



Ingrédients

Pâte à choux

125 g d'eau
125 g de lait
5 g de sel
100 g de beurre
125 g de farine
4 oeufs entiers

Garniture

1 jaune d'oeuf
Pralin ou amandes effilées
Sucre glace

Crème pâtissière

50 cl de lait
4 jaunes d'oeufs
1 gousse de vanille
100 g de sucre semoule
30 g de fécule de maïs (ou 60 g de farine)

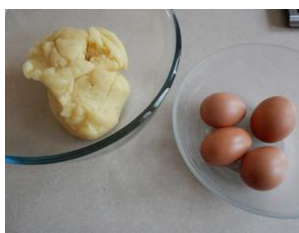
crème mousseline au praliné

1/2 L de crème pâtissière (précéder
2 x 125 g de beurre
125 de pâte de praliné [voir recette](#)
4 cl de rhum

Préparation

Pâte à choux

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Retirer du feu. Ajouter la farine en une seule fois. Mélanger à la spatule pour obtenir une boule de pâte homogène. Cette boule doit se détacher facilement des parois. Une fois la boule formée, remettre la casserole sur le feu doux pour sécher la pâte. Une fine pellicule doit accrocher au fond de la casserole. Casser les oeufs dans un saladier et battre légèrement. Placer ensuite la pâte dans un saladier.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Ajouter en petite quantité (environ 1/4) les oeufs battus, en mélangeant énergiquement jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement intégrés à la pâte. Mettre une autre petite quantité d'oeufs battus et recommencer l'opération deux ou trois fois en prenant bien soin d'incorporer les oeufs les uns après les autres pour obtenir une pâte souple, pas trop ferme ni trop liquide : Il est possible ici de ne pas utiliser tous les oeufs battus prévus... Tout dépend de la consistance de votre pâte et de la taille des oeufs utilisés. Placer la pâte dans une poche à douille.



Former les couronnes sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de four (suivant la douille utilisée, il est nécessaire de doubler la couronne pour avoir un volume conséquent si vous utilisez une petite douille n°8 comme ici. Avec une grosse douille, vous pouvez fabriquer des couronnes en une seule passe). Espacer les suffisamment pour qu'elles ne se collent pas entre elles pendant la cuisson.

Badigeonner les couronnes avec le jaune d'oeuf. Garnir de pralin ou d'amandes effilées.



Enfourner dans un four préchauffé à 190°C pendant 10 minutes, puis baisser la température à 170°C pendant 10 minutes.



Crème pâtissière

Verser le lait dans une casserole et chauffer à feux doux. Ouvrir la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Ajouter graines+gousse dans la casserole avec la moitié du sucre. Porter à ébullition. Laisser la gousse infuser 20 minutes pour un meilleur parfum. Enlever la gousse et remettre alors à ébullition.

Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter la farine tamisée ou la fécule toujours en fouettant. Le mélange doit être lisse. Verser progressivement une partie du lait bouillant en remuant pour délayer le mélange. Verser ce mélange obtenu dans la casserole en l'incorporant au reste du lait. Remettre à cuire deux à trois minutes sans cesser de remuer avec le fouet.

Crème mousseline au praliné

Incorporer dans la crème bouillante précédente la première partie du beurre (découpé en parcelles) à l'aide du fouet. Débarrasser ensuite la crème dans un plat et laisser refroidir à température ambiante (filmer pour éviter l'apparition de peau). Crémér la seconde partie du beurre au batteur avec le praliné. Mélanger la crème pâtissière et le beurre praliné. Poursuivre en fouettage à petite vitesse, puis accélérer durant 4 à 5 minutes pour que la crème devienne lisse et homogène (son volume va doubler). Parfumer votre crème avec le rhum. Placer la crème mousseline dans une poche à douille cannelée.

Placer la crème au réfrigérateur pendant 2 heures minimum pour avoir une crème ferme

Montage

Quand la crème est bien froide... Disposer les couronnes de choux sur le plan de travail. Détailler les en deux dans le sens de l'épaisseur.



Garnir généreusement chaque couronne avec la crème mousseline au praliné. Remettre la partie supérieure en appuyant légèrement. Saupoudrer enfin vos Paris-Brest de sucre glace et disposer les sur le plat de service.

