

LA RECETTE du LUNDI



paris-brest

dessert



INGRÉDIENTS

- Pâte à choux
- 125 ml d'eau
- 125 ml de lait
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. de sucre
- 150 g de farine
- 4 œufs + 1 jaune (dorure)
- Amandes effilées
- Crème mousseline pralinée
- 500 ml de lait
- 120 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de maïzena
- 200 g de beurre
- 150 g de pâte de pralin (Comptoir des Arômes)



Pour 6/8 personnes



PRÉPARATION :



Préparer la pâte à choux

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, verser l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Porter à ébullition.

Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Mélanger énergiquement avec une spatule.

Remettre la casserole sur feu doux et dessécher la pâte en mélangeant sans cesse pendant 2 minutes.

Hors du feu, ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout.

Transférer la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser un cercle de pâte d'environ 18 cm de diamètre, puis un second cercle à l'intérieur, légèrement collé au premier.

Ajouter un troisième cercle par-dessus les deux premiers.

Badigeonner de jaune d'œuf, parsemer d'amandes effilées.

Enfourner pendant 35 à 40 minutes, sans ouvrir la porte du four. Laisser refroidir sur une grille.

Préparer la crème mousseline pralinée

Dans une casserole, faire chauffer le lait jusqu'à frémissement.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter la maïzena et mélanger.

Verser la moitié du lait chaud sur le mélange, bien remuer, puis reverser le tout dans la casserole.

Cuire à feu moyen sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement.

Hors du feu, ajouter 100 g de beurre et mélanger.

Laisser refroidir à 30°C, puis incorporer le praliné et les 100 g de beurre restants. Fouetter pour obtenir une crème bien lisse et onctueuse.

Transférer dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et placer au frais.

Montage du Paris-Brest

Couper le chou en deux horizontalement avec un couteau-scie.

Pocher la crème mousseline sur la base en formant de jolis motifs.

Déposer délicatement le couvercle du chou.

Saupoudrer de sucre glace pour une belle finition.

Dégustation

Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur avant de déguster. Le Paris-Brest est encore meilleur le lendemain, lorsque les saveurs se sont bien développées.

Un grand classique de la pâtisserie, fondant, croustillant et ultra-gourmand !

Et voici maintenant nos conseils pour revisité ce grand classique

