

PARIS BREST

Pâte à choux

- 65 g d'eau
- 60 g de lait
- 60 g de beurre
- 80 g de farine
- 125 g d'œufs (soit environ 3)
- 1 pincée de sel
- amandes effilées
- sucre glace

Garniture

Crèmeux praliné, recette de base issue du blog de Mercotte

- 155 g de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 15 g de Maïzena
- 70 g de beurre doux
- 70 g de praliné, (type pralinoise ou praliné Valrhôna)

Préchauffez votre four à 180°C.

Portez à ébullition l'eau, le lait et le beurre en morceaux.

Versez en une fois la farine et le sel et mélangez, toujours sur le feu, pour dessécher la pâte pendant 5 minutes avec une cuillère en bois.

Mettez la pâte dans la cuve de votre robot et mélangez avec le fouet plat (la feuille) pour la refroidir un peu. Ajoutez ensuite les œufs un à un en attendant bien entre chaque œuf que le mélange soit bien homogène.

Garnissez une poche à douille avec la pâte à choux.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson formez des cercles de deux épaisseurs de pâte et déposez sur le dessus des amandes effilées. Enfournez pour 30 minutes à 180°C. Surveillez bien la cuisson, le temps ne sera pas le même si vous avez choisi un Paris Brest à partager ou en individuel.

Préparez ensuite le crémeux.

Faites ramollir une feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Si vous utilisez de la pralinoise faites-la fondre au bain-marie.

Faites bouillir le lait dans une casserole, pendant ce temps dans le bol de votre robot mélangez les jaunes, le sucre et la Maïzena. Quand le lait est chaud versez-le dans le robot sur le mélange œufs sucre féculé et continuez à mélanger quelques secondes. Puis remettez le tout dans la casserole. Remuez constamment jusqu'à épaississement.

Essorez et ajoutez la gélatine, puis le praliné. Mélangez bien le tout et laissez refroidir jusqu'à ce que la crème atteigne les 30°C. A ce moment-là ajoutez le beurre froid en morceaux et mixez le tout au mixeur plongeant pour lisser la crème.

Mettez le crémeux dans une poche à douille avec une douille crantée et réservez au frigo au moins 30 minutes.

Coupez votre cercle de pâte à choux en deux en épaisseur et garnissez la partie basse de crémeux praliné.

Refermez le Paris Brest et saupoudrez-le de sucre glace.