

# PARIS BREST PRALINE CITRON

Facile

6/10 personnes

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

Crème chantilly

- 40 cl de crème fleurette
- 150 g de praliné

Crème citron

- le zeste et le jus d'un citron et demi
- 2 œufs
- 40 g de beurre pommade
- 80 g de sucre glace

Commencez par préparer la pâte à choux :

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.

Ensuite préparez le crémeux citron rapide :

Pour le crémeux mélangez tous les ingrédients dans un cul-de-poule et faites-les chauffer au bain-marie. Remuez sans cesse jusqu'à ébullition.

Et pour terminer préparez la chantilly praliné :

Dans un bol bien froid montez la crème liquide en chantilly. Quand votre crème est bien montée, mais pas trop ferme, incorporez-y les 2/3 du praliné à l'aide d'une maryse. Remplissez une poche à douille avec cette chantilly.

Pour le montage coupez les cercles de pâte à choux en deux. Garnissez la partie inférieure de la pâte à choux avec du crémeux citron, puis pochez par dessus la chantilly praliné. Refermez votre choux et saupoudrez de sucre glace.

Il ne vous reste plus qu'à dévorer cette variante du Paris Brest.