

Paris-Brest by Carinette



Ingrédients :

Pâte à choux:

- 75 gr d'eau
- 75 gr de lait
- une pincée de sel
- 50 gr de beurre
- 80 gr de farine

Crème pralinée:

- 250gr de lait
- 115 gr de beurre
- 70 gr de sucre
- 4 jaune d'oeufs
- 30 gr de Mäizena
- 75 gr de chocolat Pralinois

Dans une casserole, mettre l'eau et le lait, ajouter une pincée de sel et le beurre. Porter à ébullition.

Ajouter en une seule fois la farine.

Mélanger vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle de la casserole.



Déssecher la pâte à feu doux (2min environ).

Dans un bol, battre les oeufs et les incorporer hors du feu. Attention, ajouter seulement un peu d'oeuf, battre très énergiquement, et une fois l'absorption terminée, ajouter de nouveau un peu d'oeuf battu et ainsi de suite jusqu'à absorption complète.



Si vous pouvez vous aidez d'un robot, c'est encore mieux, car il faut y aller franco. Au début on est pleine de volonté, et puis petit à petit, on finit par battre moins fort puisque ça fait bobo à nos petits bras tout frêles ;-)

Préchauffer le four à 220°C.

Si vous n'avez pas la chance d'avoir un tapis en silicone où des cercles de différents diamètres soient déjà tracés, prenez une feuille de papier sulfurisé tracer un cercle d'environ 20 cm de diamètre.

Remplir la poche à douille avec la préparation (choisir une grosse douille, environ 15mm) et faire un premier cercle de pâte.



Ajouter un second cercle de pâte à choux à l'intérieur du premier et un troisième au-dessus des deux premiers.



Parsemer d'amandes effilées.



Cuire 20min à 200°C puis laisser refroidir sur une grille, dans le four, la porte entre-ouverte. Il est préférable de le laisser toute une nuit, il sera ainsi plus simple à découper.



Pour la réalisation de la crème, faire chauffer le lait avec 10 gr de sucre.

Blanchir le reste de sucre (60g) avec les jaunes.

Ajouter la Maïzena aux oeufs et battre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Verser un peu de lait bouillant sur la préparation homogénéiser avant de verser la totalité du lait.

Retransvaser dans une casserole et remettre sur le feu. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Cuire 2 mn à 3mn sans cesser de fouetter.

Ajouter le praliné toujours en fouettant (et oui, une véritable séance de muscu cette recette !!!).

Ajouter 55 gr de beurre et (je vous laisse deviner) fouetter !

Laisser la crème refroidir.

Puis mettre le beurre restant en pommade dans le robot (allé, je laisse vos bras récupérer un peu ;-), ajouter un tiers de la crème et battre au fouet rapidement.

Lorsque le premier tiers est bien incorporé, ajouter-en un autre.

Fouetter.

Incorporer le dernier tiers.

Pour le montage, Couper la couronne en deux au 2/3 de la base.



La garnir de la crème pralinée à l'aide de la poche à douille.



Remettre délicatement son chapeau.

Saupoudrer d'un nuage de sucre glace.



Et voilà, vous pouvez enfin déguster sans complexe ! (vu tout le sport que vous venez de faire, vous méritez largement votre part de gâteau !)