PARIS-BREST AUX PRALINES ROSES

Facile mais un peu long Préparation: 30 mn Cuisson:35 à 40 mn

Pour une grande couronne pour 8 personnes:

Pour la pâte à choux:

125 g de farine + 60 g de beurre
2 g de sel + 2,5 dl de lait
4 œufs moyens
2 càs de brisures de pralines roses (plus classique 2 càs d'amandes effilées)

Pour la crème pralinée:

100 g de sucre + 50 g de Maïzena + 4 jaunes d'œufs
1/2 l de lait = 150 g de praliné lait de Valrhona ou de très bon chocolat au lait praliné (Lindt par exemple)
15 cl de crème fleurette entière

La crème:

Casser le chocolat praliné en petits morceaux. Mettre le lait à chauffer jusqu'à l'ébullition avec le praliné. Battre ensemble les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment le ruban. Incorporer la Maïzena puis mélanger le lait bouillant au fouet en le versant en filet sans cesser de tourner. Rincer la casserole ayant contenu le lait et remettre le mélange à cuire en tournant sans cesse. Lorsque le crème commence à épaissir, baisser et le feu et cuire encore 2 minutes.
Réserver en laissant refroidir un peu avant de filmer au contact.

La pâte à choux: (même chose qu'il y a 2 jours)

Avant de commencer la pâte à choux, allumer le four à 240°. Mettre le lait et le beurre à chauffer dans une casserole. Dès l'ébullition atteinte, baisser le feu et verser la farine en une seule fois, tourner vivement à la cuillère en bois jusqu'à ce que l'appareil forme une seule masse. Toujours à feu doux, continuer à remuer pendant 2 à 3 minutes pour dessécher la pâte.
Couper le feu et ajouter les œufs un à un en veillant à ce que le premier œuf soit bien incorporé avant d'incorporer le suivant.
Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse assez grosse et former une roue d'environ 25 cm de diamètre extérieur sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé ou mieux, d'un tapis de silicone. Parsemer la couronne avec les brisures de pralines.
Mettre au four en l'éteignant pour 10 minutes avant de le rallumer à 170°. Poursuivre alors la cuisson une vingtaine de minutes pour que la pâte ait la bonne couleur. Laisser refroidir.

Finition:

Au batteur, fouetter la crème bien froide jusqu'à l'obtention d'un chantilly bien ferme. A l'aide d'une spatule ou maryse, incorporer délicatement cette crème dans l'appareil praliné, le mettre dans une poche à douille munie une douille cannelée et réserver au frigo.
A l'aide d'un couteau couper la couronne au 2/3 de la pâte et garder ce couvercle.
Garnir généreusement l'intérieur de la partie basse de la couronne, recouvrir sans appuyer et réserver au froid.