

PARIS-BREST

Pour la pâte à chou

125 g d'eau
125 g de lait
125 g de beurre
140 g de farine
½ cuillère à café de sel
4 œufs

Pour les disques de pâte

1 œuf
sucre en poudre
Pistaches et noisettes concassées
(1 cuillère à soupe)

Pour la crème

50 g de sucre glace
100 g de beurre mou
250 g de mascarpone
100 g de pralin

Faire chauffer l'eau et le lait avec le beurre et le sel dans une casserole.

Ajouter la farine en une fois hors du feu, mélanger au fouet, puis remettre sur le feu en fouettant pendant une minute pour dessécher la pâte.

Ajouter les œufs entiers, un à un, en fouettant bien à chaque fois jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Allumer le four Th 5.

A l'aide d'une poche à douille, réaliser des disques ou des cercles de 10 cm de diamètre sur une feuille de cuisson posée sur une grille.

Dorer au jaune d'œuf, parsemer de sucre et du mélange pistache / noisette.

Enfourner pour 30/40 minutes, puis laisser refroidir.

Couper en deux dans l'épaisseur.

Mélanger le sucre glace avec le beurre mou, le mascarpone, et le pralin, dans l'ordre et à la fourchette.

Remplir une poche à douilles et garnir la partie inférieure des disques de pâte à chou. Replacer la partie supérieure dessus et déguster...



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>