



Paris-Brest

Ingredients

Pâte à choux

120g d'eau
120g de farine
3 oeufs
60g de beurre
50g de lait entier
2cuillère à café de sucre
des amandes effilées

Crème mousseline pralinée

250g de lait entier
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
90g de pâte praliné
15g de sucre
150g de beurre mou

Pâte à choux

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre l'eau, le lait, le sucre et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps préchauffer votre four à 200°C

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

Quand la pâte est homogène, verser dans une poche à douille et former 2 cercles l'un à l'intérieur de l'autre et un 3ème au-dessus entre les 2 boudins du bas.

Parsemez les boudins d'amandes effilées et mettre au four environ 25 minutes

A la sortie du four mettre la couronne sur une grille et laisser refroidir complètement avant de découper dans le sens de l'épaisseur

Crème mousseline au praliné

Mettre dans le bol le lait, la maïzena, le sucre, l'oeuf entier et le jaune, la pâte pralinée et cuire 7min/90°C/vitesse 4

Ajouter 75g de beurre 8s/vitesse 7

Laisser refroidir à température ambiante (pas de réfrigérateur même si cela peut prendre quelques heures)

Dans le bol mettre le fouet 20s/vitesse 3

Ajouter le reste du beurre en morceaux 1min30/vitesse 3

Mettre la crème en poche et garnir le cercle du bas de la couronne, puis poser le cercle du haut et saupoudrer de sucre glace