



PARIS BREST

Pâte à chou : (pour environ 20 petits Paris Brest ou 4 de 6 personnes)

250 g d'eau ou de lait
150 g de farine
100 g de beurre
3 g de sel
5 g de sucre
5 œufs

Ajouter le sel, le sucre et le beurre dans l'eau ou le lait. Faire bouillir. Verser la farine tout en remuant afin d'obtenir une pâte que vous ferez dessécher 2 mn sur le feu. Verser la pâte dans un cul de poule et incorporer un à un les œufs avec une cuillère en bois. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène et lisse. Faire des cercles sur une plaque, répartir des amandes effilées et cuire environ 20 mn, th 200.

Crème pralinée : (pour 5 petits Paris Brest ou 1 de 6 personnes)

250 g de lait
1 jaune d'œufs
75 g de sucre
25 g de maïzena
15 g de farine
40 à 50 g de praliné
50 g de beurre

Faire bouillir 200 g de lait avec le sucre. Dans un cul de poule délayer la maïzena dans le reste du lait froid. Ajouter la farine puis le jaune d'œuf. Verser la préparation dans le lait bouillant et faire épaissir. Une fois épaissit la verser dans un plat pour qu'elle refroidisse.

Après refroidissement remettre dans un cul de poule et y incorporer le beurre pommade et le praliné en fouettant bien. (au batteur c'est idéal). Il faut obtenir une crème lisse.

Couper les Paris Brest en deux et les garnir avec une poche munie d'une douille cannulée. Mettre au frais 2 h minimum avant de déguster.

Variante crème :

La crème mousseline au praliné : 1/4 l de lait frais entier **micro filtré***, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs, 10g de **farine T45***, 10g de maïzena, 150g de beurre, 75g de **praliné***.

Tamiser la farine et la maïzena. Dans un cul de poule, mélanger le sucre et les jaunes puis les farines. Faire bouillir le lait avec les graines de la gousse de vanille, en mélanger la moitié avec le contenu du cul de poule, puis reversez le tout dans la casserole. Faire épaissir sur le feu une minute environ sans cesser de remuer. Débarrasser **sur une plaque***. **Filmer au contact*** et laissez refroidir à température ambiante. Dans le bol du robot crémer au fouet le beurre pommade, ajouter le praliné puis incorporer petit à petit la crème pâtissière lissée et laisser monter.