

Paris-brest classique

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 62g de lait
- 62g d'eau
- 50g de beurre
- 2g de sel
- 75g de farine T55
- 125g d'œufs entiers
- 250g de lait
- 62g de sucre semoule
- 50g de jaune d'œuf
- 25g de poudre à crème ou maïzena
- 150g de beurre (sorti du frigo bien à l'avance)
- 75g de praliné (j'en ai mis 120g)
- 25g d'œuf
- 25g d'amandes effilées

Préparation

1. Un grand classique de la pâtisserie française aujourd'hui, et aussi un de mes gâteaux préférés, le paris-brest.
2. Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le immédiatement du feu (le beurre doit être totalement fondu).
3. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois et remuez jusqu'à avoir un mélange homogène et que la farine soit totalement incorporée.
4. Remettez la casserole sur le feu pour dessécher la pâte pendant environ 30 secondes (elle doit se détacher de la spatule, de la casserole, et une fine pellicule doit s'être formée au fond de la casserole).
5. Versez la panade ainsi obtenue dans le bol du robot muni de la feuille et faites-le tourner pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la vapeur ait fini de s'échapper de la pâte.
6. Ensuite, ajoutez progressivement les œufs battus en continuant à remuer à petite vitesse.
7. Il faut obtenir une pâte souple et brillante, qui fasse le ruban.
8. Placez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 15mm de diamètre, ou d'une douille à petit four de 14mm de diamètre.
9. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème ou maïzena.
10. En parallèle, portez le lait à ébullition.
11. Versez la moitié du lait sur les œufs en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
12. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe, puis versez-la dans un plat, filmez-la au contact et mettez-la au frais.
13. Quand la crème est refroidie, mettez-la dans le bol du robot muni du fouet (ou dans un cul-de-poule avec fouet électrique) et fouettez-la légèrement pour la détendre.
14. Ajoutez ensuite le praliné, et fouettez à nouveau pour l'incorporer.
15. Incorporez ensuite à vitesse minimum le beurre pommade (attention, il doit être bien pommade, sinon il ne va pas bien s'incorporer à la crème).
16. Quand le beurre est complètement incorporé, augmentez la vitesse du fouet et fouettez pendant plusieurs minutes, la crème doit légèrement blanchir et gonfler (il faut fouetter assez longtemps pour avoir une crème mousseuse et pas compacte).
17. Quand la crème est prête, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et passez au

montage.

18. Pochez des cercles de 7cm de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

19. Fouettez 1 œuf et dorez les couronnes de pâte à choux à l'aide d'un pinceau (il faut en mettre très peu, trop de dorure et les choux ne lèveront pas bien).

20. Déposez des amandes effilées sur les choux.

21. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C chaleur statique pendant 30 à 40 minutes, selon votre four (n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, quand les choux sont cuits ils doivent être bien dorés et gonflés).

22. Débarrassez les couronnes de choux sur une grille et laissez-les refroidir.

23. Quand elles sont froides, découpez le dessus des choux et pochez la crème mousseline (j'ai d'abord poché un peu de praliné pur au fond des choux).

24. Recouvrez avec le « couvercle » et décorez en saupoudrant de sucre glace.

25. Enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com