

Paris-Brest à la pistache

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 50g de cassonade
- 25g de poudre de pistache
- 30g de farine
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 150g de lait
- 150g de crème liquide entière
- 25g de sucre
- 28g de maïzena
- 180g de [praliné pistache](<http://iletaitungateau.com/patisserie/Praline-pistache-cedric-Grolet-270rs D>)
- 20g de jaunes d'œufs
- 20g de sucre
- 90g de sucre
- 45g de blancs d'œufs
- 125g de beurre pommade
- 75g de meringue italienne

Préparation

1. , puis versez-les dans une petite casserole.
2. Faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre 83°C (si vous n'avez pas de thermomètre, vous pouvez vérifier la cuisson en trempant une spatule dans la crème puis en traçant un sillon sur la spatule avec le doigt).
3. Si le sillon reste net, la crème est prête), puis versez immédiatement dans un autre récipient pour arrêter la cuisson.
4. Laissez-la crème refroidir.
5. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole pour faire un sirop.
6. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.
7. Quand il atteint 118°C, versez-le sur les blancs d'œufs montés en fouettant à grande vitesse.
8. Continuez à fouetter jusqu'à avoir une meringue refroidie, ferme et brillante.
9. Mettez le beurre dans la cuve du batteur muni du fouet.
10. Quand le beurre est bien pommade, versez petit à petit la crème anglaise refroidie dessus et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.
11. Ajoutez les de meringue italienne à la crème au beurre en mélangeant délicatement.
12. Fouettez ensuite légèrement la crème pâtissière pour la détendre, puis ajoutez-y petit à petit le mélange précédent.
13. (Désolée pour la qualité de la photo, je n'avais pas mieux mais au moins ça vous donne une idée du résultat attendu.
14.) Placez la crème dans une poche à douille munie d'une douille cannelée de 1,5cm de diamètre.
15. Mettez la poche au frais quelques minutes pour que la crème soit plus facile à pocher.
16. Garnissez les mini-choux avec du praliné pur, puis réservez-les jusqu'au montage.

17. Montage :Quelques pistaches QS de praliné pur Découpez la couronne de pâte à choux en deux, puis disposez sur la base un peu crème pistache et les mini-choux au praliné.
18. Pochez ensuite la crème au-dessus, recouvrez avec le couvercle de pâte à choux.
19. Décorez avec un peu de praliné et de pistaches.
20. Votre paris-brest est prêt !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com