

Paris-Brest à la noisette de Noël

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisettes
- 50g d'œuf
- 160g de farine T55
- 30g de maïzena
- 30g de cacao en poudre
- 40g de beurre doux
- 50g de cassonade
- 10g de cacao
- 40g de farine
- 125g d'eau
- 125g de lait
- 4g de sel
- 4g de sucre
- 5g de miel
- 100g de beurre
- 150g de farine T55
- 250g d'œufs
- 80g d'œufs entiers
- 150g de lait
- 150g de crème liquide
- 25g de sucre
- 28g de maïzena
- 150g de praliné
- 25g de lait
- 20g de jaunes d'œuf
- 20g de sucre
- 30g d'eau
- 90g de sucre
- 45g de blancs d'œuf
- 125g de beurre pommade
- 75g de meringue italienne

Préparation

1. Si vous n'avez pas le temps, ou pas de moule demi-sphère, vous pourrez aussi pocher directement le praliné au cœur de la crème au moment du montage.
2. Crèmez le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre de noisette.
3. Ajoutez l'œuf, émulsionnez le mélange, puis ajoutez la farine, la maïzena et le cacao.
4. Mélangez rapidement de façon à avoir une pâte homogène, mais pas trop longtemps pour éviter que la pâte ne se rétracte à la cuisson.
5. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.
6. Ensuite, étalez-la sur 3mm d'épaisseur puis remettez-la au frais jusqu'au moment de la détailler avant cuisson.
7. Mélangez le beurre doux avec la cassonade puis ajoutez le cacao et la farine.
8. Etalez finement entre deux feuilles de papier sulfurisé puis réservez au congélateur.
9. Mettez dans une casserole l'eau, le lait, le beurre, le sel, le sucre et le miel.

10. Portez le mélange à ébullition.
11. Hors du feu, ajoutez la farine, mélangez bien pour éviter les grumeaux, puis remettez sur feu moyen.
12. Remuez constamment de façon à dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'une fine pellicule recouvre le fond de la casserole et que la pâte se détache des parois de la casserole.
13. Versez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et faites tourner à vitesse moyenne pour que la vapeur s'échappe.
14. Ensuite, ajoutez progressivement les œufs jusqu'à avoir une pâte à choux bien lisse et satinée.
15. Mettez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez des choux de différentes tailles sur une plaque graissée ou recouverte de papier sulfurisé.
16. Découpez des cercles de craquelin correspondant à la taille des choux, déposez-les sur la moitié des choux environ.
17. Saupoudrez les choux sans craquelin de sucre glace ou d'un mélange sucre glace/beurre de cacao en poudre pour qu'ils restent bien lisses à la cuisson, puis enfournez à 180°C pour environ 40 minutes.
18. Sablé cacao noisette : Quand les choux sont cuits, posez-les sur la pâte à sablé pré-étalée en fonction de la forme souhaitée pour votre paris-brest (pensez à espacer un peu les choux, ils seront plus volumineux une fois garnis).
19. Détaillez la pâte avec un couteau lisse, puis enfournez-la à 170°C pendant environ 20 à 25 minutes.
20. Portez le lait et la crème à ébullition.
21. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena, puis versez le lait chaud sur le mélange en fouettant.
22. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu doux en remuant constamment.
23. Quand la crème est prête, enlevez-la du feu puis incorporez le praliné.
24. Débarrassez dans un plat, puis filmez au contact et placez au réfrigérateur (ou au congélateur si vous êtes pressés, mais attention à ne pas la laisser congeler).
25. 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).
26. Si le sillon reste net, la crème est prête), puis versez immédiatement dans un autre récipient pour arrêter la cuisson.
27. Laissez-la crème refroidir.
28. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole pour faire un sirop.
29. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.
30. Quand il atteint 118°C, versez-le sur les blancs d'œufs montés en fouettant à grande vitesse.
31. Continuez à fouetter jusqu'à avoir une meringue refroidie, ferme et brillante.
32. Mettez le beurre dans la cuve du batteur muni du fouet.
33. 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.
34. Ajoutez les de meringue italienne à la crème au beurre en mélangeant délicatement.
35. Fouettez ensuite légèrement la crème pâtissière pour la détendre, puis ajoutez-y petit à petit le mélange précédent.
36. Fouettez à nouveau la crème pour qu'elle soit bien mousseuse et aérée.
37. Placez la crème dans une poche à douille munie d'une douille lisse ou cannelée selon votre préférence.
38. Mettez la poche au frais quelques minutes pour que la crème soit plus facile à pocher.
39. Dessinez des petits ronds sur une feuille de papier guitare.

40. Quand le beurre de cacao a cristallisé, découpez les chapeaux des choux sans craquelin.
41. Faites fondre très doucement le chocolat au lait au bain-marie, sans jamais dépasser 35°C, sinon il faudra le tempérer.
42. Versez le chocolat sur la feuille de papier guitare, étalez-le finement et collez rapidement dessus les chapeaux des choux.
43. Laissez cristalliser, puis décollez-les du papier guitare.
44. Ensuite, passez au montage !
45. Montage : Découpez les chapeaux des choux.
46. Pochez un peu de crème au fond des choux, puis enfoncez dedans les inserts de praliné congelés, en fonction de la taille des choux.
47. Recouvrez avec de la crème, puis mettez le chapeau des choux dessus.
48. Déposez les choux sur le sablé, puis passez à la dégustation et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com