Paris-Brest (crème mousseline au praliné noisette)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

· 40g de beurre pommade
· 50g de cassonade
· 40g de farine
· 10g de cacao en poudre non sucré
· 65g d'eau
· 85g lait frais entier
· 2g de sel
· 2g de sucre semoule
· 60g de beurre
· 80g de farine
· 125g d'œufs entiers
· 250g de lait
· 55g de sucre semoule
· 50g de jaune d'œuf
· 25g de maïzena
· 25g de beurre
· 150g de praliné noisette
· 125g de beurre mou

Préparation

1. : J'ai utilisé le cacao en poudre de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).

2. Etalez la pâte finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis placez le craquelin au congélateur.

3. Pâte à choux : d'eau lait frais entier de sel de sucre semoule de beurre de farine d'œufs entiers Préchauffez le four à 180°.

4. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.

5. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.

6. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.

7. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot) et mélangez un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.

8. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.

9. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.

10. Pochez une couronne de pâte à choux d'environ 12 à 15cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

11. S'il vous reste de la pâte à choux, vous pouvez faire des chouquettes ou encore la congeler.

12. Cuisson : Découpez une couronne de craquelin de la taille de la couronne de pâte à choux, puis déposez-la sur la pâte.

13. Enfournez à 180°C pour environ 30 minutes de cuisson, puis laissez refroidir.

14. Crème au praliné : de lait de sucre semoule de jaune d'œuf de maïzena de beurre de praliné noisette Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre à crème ou maïzena.

15. En parallèle, portez le lait à ébullition.

16. Versez la moitié du lait sur les œufs en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.

17. Faites cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe, puis ajoutez le beurre et le praliné.

18. Filmez la crème au contact et laissez refroidir totalement au réfrigérateur.

19. Crème mousseline & montage : de beurre mou QS de praliné QS de noisettes torréfiées 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.

20. Incorporez ensuite à vitesse minimum le beurre mou.

21. Quand le beurre est complètement incorporé, augmentez la vitesse du fouet et fouettez pendant plusieurs minutes, la crème doit blanchir et gonfler.

22. Mettez la crème dans une poche à douille munie de la douille de votre choix (petite douille lisse pour moi) et passez immédiatement au montage.

23. Coupez la couronne de pâte à choux sur la hauteur.

24. Etalez du praliné au fond.

25. Pochez la crème petit-à-petit, et ajoutez à nouveau du praliné au centre.

26. Finissez de pocher la crème, puis ajoutez le « couvercle » de la pâte à choux, décorez avec du praliné, des noisettes et du sucre glace, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com