

# LE PARIS-BREST



RECETTE NOMBRE DE  
PERSONNES

5 - 12 pers

RECETTE DIFFICULTÉ



## 1 PÂTE À CHOUX

55g Eau  
55g Lait entier  
2g Sucre semoule  
2g Sel  
50g Beurre  
60g Farine  
110g Oeufs

Mettez le lait et l'eau dans une casserole.

Ajouter le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux.  
Portez le tout à ébullition.

Tamisez la farine et ajoutez-la en une seule fois.

Incorporer-la hors du feu en fouettant vigoureusement.

Remettez sur le feu et mélanger énergiquement la pâte à la spatule pendant 1 ou 2 min pour la dessécher jusqu'à ce qu'elle soit homogène et qu'elle se décolle des parois de la casserole.

Débarrassez-la dans un saladier.

Dans un autre saladier, battez les œufs à l'aide d'un fouet.

Versez-les dans la pâte en plusieurs fois, en mélangeant bien entre chaque adjonction à l'aide d'une spatule.

La pâte doit être bien lisse.

Pour savoir si la pâte à choux est prête, passer votre index dedans en formant une crevasse ; celle-ci doit se refermer doucement. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse n°10.

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Dressage À l'aide d'une douille cannelée dresser un grand « S ».

Parsemer d'amandes effilées.

Cuire pendant 20min au rallumage à 170°C.

## 2 CRÈME PÂTISSIÈRE

220g Lait entier  
1 Gousse de vanille  
50g Jaunes d'œufs  
35g Sucre semoule  
25g Maïzena

20g Beurre Bouillir le lait et la vanille.

Mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena.

Cuire le tout jusqu'à ébullition.

Ajouter le beurre.

Réserver.

## 3 CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ

150g Beurre  
110g Praliné noisette  
310g Crème pâtissière

Lorsque la crème pâtissière est à 25°C environ, ajouter le praliné et le beurre à température ambiante.

Monter le tout au fouet.

## 4 MONTAGE

Couper le Paris Brest en 2.

Dans le fond, pocher un peu de praliné.

Parsemer d'éclats de noisettes caramélisés.

À l'aide d'une douille cannelée dresser la crème mousseline.

Déposer le couvercle sur la crème.

Saupoudrer de sucre glace.

Bonne dégustation !!