



Paris Brest à la chantilly

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le Paris Brest en version chantilly. Dans un autre billet vous trouverez le Paris Brest avec sa crème praliné.

- 85g de lait demi écrémé
- 85g d'eau
- 3g de sel fin
- 3g de sucre en poudre
- 75g de beurre doux
- 92g de farine
- 165g d'œufs

En compléments et pour la chantilly:

- 1 œuf pour la dorure
- 150g amandes effilées grillées
- 450g de crème liquide entière
- 100g à 150g de sucre glace



Recette de www.vision-plaisir.fr

Recette **25 à 30**
pour: **pièces**



La réalisation:

Mettre le lait, l'eau et le beurre dans une casserole. **A ébullition** et hors du feu, **ajouter la farine**. Il faut à ce moment **dessécher la pâte**. Cette phase se réalise sur feu doux et pendant environ 1 minute. Le plus difficile est de ne pas trop la dessécher. Elle viendrait à craqueler lors de la cuisson et finalement, on n'obtiendrait pas de beaux choux bien lisses. Ensuite, verser dans la cuve d'un batteur ou un saladier votre pâte. Incorporer les œufs deux par deux afin d'obtenir une belle pâte lisse qui sera prête à l'emploi. **Remplir une poche à douille avec une douille** unie de 1 cm de diamètre. Déposer une **feuille de cuisson** sur une plaque à pâtisserie et dresser des anneaux de pâte à choux de 5 cm de diamètre. **Au pinceau, dorer les anneaux** à l'œuf battu et disposer quelques amandes mondées et effilées. **Enfourner la plaque au four** chaud à 210°C. 15 à 20 minutes avant la fin de cuisson, "**une fois bien dorés**", entrouvrir la porte du four pour réaliser une évacuation des vapeurs des choux. **Cela permet d'assécher la pâte**. Sortir les couronnes au bout de 5 minutes et laisser refroidir. **Monter votre crème Chantilly** au batteur et ajouter le sucre glace à la fin. La Chantilly doit être **bien froide** ainsi que la cuve du batteur. Mettre la Chantilly dans une poche à douille avec une douille cannelée (6 dents Ø 9 mm C6). Avec un long couteau à dents, couper chaque anneau de pâte à choux. Vous pouvez ôter avec une petite cuillère la pâte restante à l'intérieur, permettant de **pouvoir mettre plus de chantilly**. Disposer la chantilly et déposer la couronne de pâte. Mettre dans un plat et **saupoudrer de sucre glace**.