



Paris Brest classique

- 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 pralinée.

Pâte à choux:

- 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 complément et pour la crème pralinée:

- 400g de lait entier
- 1 œuf pour la dorure



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 150g amandes effilées grillées
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 25g de maïzena
- 60g de sucre en poudre
- 80g de pâte à pralin
- 110g de beurre doux

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. Vous pouvez faire un mélange d'amandes hachées et d'amandes émondées, pour un effet plus joli. **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.

La crème praliné:

Mettre dans une casserole le lait et le **porter à ébullition**. Dans un saladier, ajouter les jaunes d'œufs et l'œuf entier. **Blanchir les œufs** avec le sucre en poudre. Ajouter la maïzena et bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Verser ensuite dans cette préparation le pralin et fouetter. **Verser dessus le lait bouillant** et mélanger au fouet pour bien faire dissoudre la préparation. Remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à ébullition. Ne pas cesser de fouetter tout le long de la cuisson. **Une fois cuit**, verser la crème dans un récipient et faire refroidir au réfrigérateur. **Pendant ce temps**, fouetter au batteur le beurre ramolli. Une fois la crème praliné refroidie (entre 15 et 18° C), l'ajouter au beurre bien fouetté. Mélanger juste le temps qu'il faut afin de ne pas réchauffer la crème. **A utiliser aussitôt**.



Mettre la crème praliné 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 crème et déposer la couronne de pâte. Mettre dans un plat et saupoudrer de sucre glace.

