

Paris-Brest

Ingredients
Pâte à choux
120g d'eau
120g de farine
3 oeufs
60g de beurre
50g de lait entier
2cuillères à café de sucre
des amandes éffilées
Crème mousseline pralinée
250g de lait entier
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
90g de pâte praliné
15g de sucre
150g de beurre mou

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le lait,l e beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogne.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrter lorsque celle-ci se dcolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 1 en les incorporant bien la pte l'aide d'un robot ou la spatule.

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille et former 2 cercles l'un l'intrieur de l'autre et un 3me au-dessus entre les 2 boudinsdu bas.

Parsemez les boudins d'amandes effiles et mettre au four environ 25 minutes

A la sortie du four mettre la couronne sur une grille et laisser refroidir compltement avant de dcouper dans le sens de l'paisseur

Crème mousseline pralinée

Porter le lait bullition.

Battre l'oeuf, lejaune, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chauddessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la pte praline

Verser la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Incorporer la crme 75g de beurre.

Verser la prparation dans un rcipient et laisser refroidir temprature ambiante (pas de rfrigrateur mme si cela peut prendre quelques heures)

Une fois que la crme est temprature ambiante, la fouetter l'aide d'un batteurjusqu' ce qu'elle devienne lisse.

Incorporer le reste du beurre, par petits bouts tout en continuant de fouetter, jusqu' ce vous obteniez une prparation mousseuse et arienne.

Mettre en poche en garniret garnir le cercle du bas de la couronne, puis poser le cercle du haut et saupoudrer de sucre glace

ASTUCE

ATTENTION il est très important que le beurre et la crème soit à la même température pour que la crème mousseline soit réussie style="height:23px; width:23px" title="smiley" />