



LE PARIS BREST

INFORMATIONS :

- 3h de préparation
- Niveau amateur
- 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 250g d'eau
- 100g de beurre
- 5g de sel
- 150g de farine
- 200g à 250g d'oeufs
- + 1 oeuf entier pour la dorure
- + quelques amandes effilées
- 125g de noisettes
- 125g de sucre glace
- 500g de lait
- 1 gousse de vanille
- 80g de jaunes d'oeufs



- 90g de sucre
- 60g de poudre à crème (ou maïzena)
- 250g de beurre pommade
- 200g de pralin

RÉALISATION DE LA PÂTE A CHOUX :

- 250g d'eau
- 100g de beurre
- 5g de sel
- 150g de farine
- 200g à 250g d'oeufs
- + 1 oeuf entier pour la dorure
- + quelques amandes effilées

Réaliser la panade : Dans une casserole, porter à ébullition quelques secondes 250g d'eau, 100g de beurre et 5g de sel. Le sel permet de réguler l'excédent d'humidité dans la pâte : sans le sel, le chou n'aurait pas de beaux creux à l'intérieur.

Dessécher la panade : Hors du feu, ajouter 150g de farine en une seule fois et remuer énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène qui se détache des parois. On dessèche la pâte.

Faire descendre la température : Si vous travaillez avec un robot pâtissier, utiliser la feuille. Attendre que la pâte soit refroidie avant d'ajouter, un par un, les oeufs. Vous devez obtenir un ruban cassant, parfois il n'est pas nécessaire d'incorporer tous les oeufs, tout simplement car ils ne font pas la même taille. Pour plus de précision, fouetter les oeufs tous ensemble dans un bol et ajouter des petites quantités d'oeufs progressivement.

Pocher : Placer la pâte dans une poche à douille avec une douille lisse. Dessiner, au crayon à papier, à l'aide d'un cerclage, un cercle de 20cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson placée sur une plaque micro perforée. Retourner la feuille pour que la pâte ne touche pas le tracé. Pocher d'abord un cercle de pâte en suivant le tracé, puis un second cercle à l'intérieur et pour finir un sur le dessus.

Dorer : Dorer la pâte avec un oeuf entier battu, puis parsemer d'amandes effilées.

Enfourner 40mn à 180°. Attention à ne pas ouvrir le four pendant la cuisson ! Pensez également à bien vous adapter à votre four, si nécessaire réduire la température en fin de cuisson et laisser un peu



plus longtemps afin d'être sûr que l'intérieur soit bien cuit et que les choux ne retombent pas.

RÉALISATION DU PRALIN :

- 125g de noisettes
- 125g de sucre glace

Torréfier : Mettre 125g de noisettes au four pendant 15mn à 160° afin de les torréfier.

Nettoyer : Placer les noisettes dans un torchon propre pour retirer la peau.

Mixer : Mixer les noisettes avec 125g de sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Vous devriez obtenir 200g de pralin.

RÉALISATION DE LA CREME MOUSSELINE PRALINEE :

- 500g de lait
- 1 gousse de vanille
- 80g de jaunes d'oeufs
- 90g de sucre
- 60g de poudre à crème (ou maïzena)
- 250g de beurre pommade
- 200g de pralin

Notre crème mousseline pralinée repose sur une crème pâtissière à laquelle on va incorporer du beurre et du pralin au moment de la détente.

Infuser : Aplatir puis fendre 1 gousse de vanille pour récupérer les grains qu'on va ensuite ajouter à 500g de lait. Faire chauffer mais pas bouillir.

Blanchir : Dans un cul de poule, mélanger 90g de sucre avec 80g de jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Une fois le résultat obtenu ajouter 60g de poudre à crème (ou maïzena).

Délayer : Ajouter un peu de lait chaud, par petites quantités, pour éviter le choc thermique et la coagulation des oeufs, puis remettre la crème sur le feu et la fouetter à nouveau. La crème est prête dès l'apparition des premières bulles, on la cuit 2min supplémentaires pour détruire les bactéries : c'est la pasteurisation.



Refroidir : J'utilise une plaque de cuisson que je viens chemiser avec un film fraîcheur, je filme également au contact pour éviter la formation d'une croûte et l'oxydation, 1h au frais est suffisant. Ne pas hésiter à placer au congélateur pour créer un choc thermique et stopper le développement de bactéries.

Détendre la crème pâtissière : Lorsque la crème est bien rafraîchie (et compacte), on va la détendre à l'aide d'un fouet pour lui donner la texture lisse et brillante souhaitée. Réserver dans un cul de poule.

Détendre le beurre : Détendre 250g de beurre pommade dans le cul de poule du robot avec la feuille à vitesse moyenne.

Émulsionner : Ajouter progressivement la crème pâtissière dans le beurre détendu. Incorporer ensuite 200g de pralin.

Réserver au frais : Une fois la crème mousseline devenue homogène, filmer au contact et réserver au frais.

RÉALISATION DU MONTAGE :

Préparer la roue : Couper le Paris Brest en deux (le couteau doit se positionner un peu plus haut que la moitié. Pour être régulier, scier jusqu'au centre).

Remplir la chambre à air : Remplir la base de crème mousseline pralinée en utilisant une douille cannelée. Garnir de 3 couches : 1 dans le fond en cercle, 1 en volutes pour faire des jolies formes visibles de l'extérieur, 1 sur le dessus pour garnir le chapeau.

Saupoudrer : le chapeau de sucre glace.

ASTUCES :

- Ne pas hésiter à laisser cuire la pâte à choux un peu plus longtemps à une température un peu plus faible en fin de cuisson afin d'éviter que notre roue ne retombe.
- Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson de la pâte à choux.

