



Le Paris Brest

Le Paris Brest

Pâte à choux

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

100 g de farine

60 g de beurre

160 ml d'eau

1 pincée de sel

2 oeufs

60 g de sucre

Réalisation

- Mettre dans une casserole, l'eau, la pincée de sel, le beurre et le sucre.
- Faire bouillir le tout et y verser d'un seul coup toute la farine tamisée.
- Bien remuer à la spatule et la travailler environ 5 min à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
- Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.
- Ajouter un à un les oeufs en travaillant énergiquement la pâte à chaque fois.
- Former les roues à la poche à douille. (Astuce; Faire un rond au crayon sur le papier avec un cercle, puis dresser).
- Faire cuire au four à 180°C environ 15 min.

- Astuce: Utiliser une douille cannelée pour former les roues de pâte à choux puis dorer avec crème et jaune d'œuf (1 :1)

Crème pralinée

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

220 g de crème vanille

140 g de crème montée

40 g de praliné

80 g de caramel sec

80 g de noisettes torréfiées

Réalisation

- Commencer par réaliser le praliné en faisant torréfier les noisettes, refroidir.
- Réaliser un caramel à sec puis le verser sur les noisettes torréfiées, laisser refroidir.
- Réunir toutes les bases de praliné et les passer au "robotcoupe" jusqu'à l'obtention d'une pâte plus ou moins lisse.
- ATTENTION ; ne pas trop laisser le praliné chauffer sinon l'huile des noisettes peu sortir.
- Une fois le praliné froid, mélanger d'abord la crème pâtissière avec le praliné puis avec la crème montée.