

LE PARIS BREST

INGRÉDIENTS

LA PÂTE À CHOUX

- 250 g d'eau
- 100 g de beurre
- 5 g de sel
- 150 g de farine
- 225 g env d'oeufs battus

LE CRAQUELIN

- 40 g de beurre demi-sel
- 50 g de cassonade
- 50 g de farine
-

LE PRALINÉ MAISON

- 100 g de noisettes
- 100 g d'amandes
- 130 g de sucre

LA CRÈME PRALINÉE

- 2 feuilles de gélatine
- 310 g de lait
- 30 g de maïzena
- 60 g de sucre
- 120 g de beurre
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 g de praliné

POUR LE MONTAGE

- Du praliné à convenance
- Du sucre glace

LE MONTAGE

1. Coupez la couronne en deux
2. Ajoutez un peu de praliné
3. Pochez la crème praliné
4. Refermez la couronne et saupoudrez de sucre glace

LA RECETTE

PRÉPARATION DU CRAQUELIN

1. Mélangez farine, cassonade, ajoutez le beurre. Malaxez jusqu'à obtenir une pâte.
2. Étalez (2mm) entre deux feuilles sulfurisées, marquez vos cercles à l'aide d'un emporte pièce.
3. Placez au congélateur, 1h30

LE PRALINÉ

1. Torréfiez vos noisettes à 150°C, 20 min
2. Réalisez un caramel à sec. Versez donc un tiers du sucre dans une casserole sur feu moyen, attendre que le caramel débute et remettre du sucre. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtention d'un caramel lisse.
3. Sur une plaque, placez noisettes et amandes. Versez le caramel en filet et réservez jusqu'à total refroidissement.
4. Placez le tout dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une texture pâte.

LA PÂTE À CHOUX

1. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition et ajoutez farine et sel. Mélangez activement jusqu'au dessèchement de la pâte, sur feu moyen.
2. Au robot, doté de la feuille, refroidir votre pâte. Battrez les oeufs et les incorporez petit à petit jusqu'à obtenir un filet cassant.
3. Pochez votre couronne de choux, placez au congélateur.
4. Sortez les choux 30 min avant cuisson, ajoutez les craquelins et enfournez à 170°C, chaleur tournante, 45min

LA CRÈME PRALINÉ

1. Réhydratez la gélatine.
2. Portez le lait à ébullition,
3. Fouettez les jaunes d'oeufs, ajoutez la maïzena, mélangez. Versez du lait et remuez directement. Remettre le tout dans la casserole, à feu doux et mélangez jusqu'à obtenir une crème.
4. Hors du feu, ajoutez la gélatine égoutée et mélangez.
5. Ajoutez le beurre coupé et morceau et le praliné. Mélangez. Réservez une heure au réfrigérateur.

@vovone_and_cakes