Gâteaux

Paris-brest à l'ancienne

2h05	1h	35 min	30 min	556
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème mousseline pralinée

1. Dans une casserole, porter le lait à ébullition.
2. Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajouter la farine et fouetter encore.
3. Verser le lait bouillant sur les jaunes d'oeuf, fouetter vivement et reverser le tout dans la casserole.
4. Sur feu doux mélanger jusqu'à ce que la crème épaississe.
5. Ajouter le praliné en dés, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que ce dernier soit fondu et incorporé à la crème. Placer un film alimentaire en contact avec la crème et laisser refroidir.
6. Filmer au contact permet d'éviter qu'une croûte se forme sur la crème pendant le refroidissement.
7. Placer au frais pendant 30 minutes.
8. Lorsque la crème est bien froide, retirer le film, la lisser au fouet électrique.
9. Incorporer le beurre mou en dés en trois fois. Battre avec le fouet jusqu'à ce que la crème devienne mousseuse et légère. Réserver au réfrigérateur.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

- 20 cl **Eau**
- 5 cl **Lait demi-écrémé**
- 80 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Sucre semoule**
- 1 **Sel**
- 120 g **Farine**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 40 g **Amande(s) effilée(s)**

Ingrédients pour la mousseline pralinée

- 50 cl **Lait demi-écrémé**
- 5 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 120 g **Sucre semoule**
- 80 g **Farine**
- 200 g **Pralinoise**
- 250 g **Beurre**

Ingrédients pour le décor

Étape 2

Préparation de la pâte à choux

1. Dans un casserole, mettre l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Porter à ébullition.
2. Hors du feu ajouter la farine en une seule fois. Mélanger vivement avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et forme une sorte de boule.
3. Incorporer les œufs un à un jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse mais ferme.
4. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
5. Remplir une poche à douille de pâte, Rabattre la pâte vers la pointe et couper celle-ci.
6. Sur une plaque à pâtisserie, dresser un grand cercle de pâte à choux.
7. Pour former un beau cercle, prendre une feuille de papier sulfurisé et dessiner un cercle au crayon. Il suffit ensuite de suivre le dessin avec la poche à douille.
8. Autre possibilité : dresser 8 Paris-Brest individuels.
9. Parsemer d'amandes effilées puis enfourner pendant 25 minutes.
10. Au bout des 25 min, ouvrir le four, laisser la vapeur s'échapper puis refermer le four en laissant le Paris-Brest finir de sécher à l'intérieur.

Étape 3

Dressage

1. Avec un couteau à dent ouvrir le Paris-Brest en deux dans l'épaisseur.
2. Garnir une autre poche à douille de crème mousseline. Dresser la crème sur la base du gâteau.
3. Placer le chapeau, saupoudrer de sucre glace.
4. Réserver au frais.

1 c. à soupe **Sucre glace**