

Gâteaux Paris-brest



1h50 45 min 35 min 30 min 520

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Verser l'eau dans une casserole, ajouter le beurre, une pincée de sel et porter à ébullition.
- 2 Une fois le beurre bien fondu éteindre le feu et ajouter la farine en une seule fois. Mélanger énergiquement à la maryse.
- 3 Rallumer le feu et mélanger pour dessécher la pâte. Une fois que celle-ci se décolle des parois de la casserole, réserver dans un saladier et continuer de mélanger pour refroidir la pâte.
- 4 Ajouter les œufs un à un et mélanger entre chaque ajout. Mélanger pour obtenir une pâte élastique qui se tient.

Étape 2

Couchage de pâte à choux

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7). Sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de four, dessiner un disque à l'aide d'un feutre.
- 2 Retourner le papier sulfurisé pour que l'encre ne colore pas la pâte à choux.

Remplir une poche à douille unie avec la pâte à choux

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

25 cl **Eau**
150 g **Farine**
100 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Amande(s) effilée(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la crème mousseline

25 cl **Lait demi-écrémé**
100 g **Sucre semoule**
70 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
65 g **Beurre**

- 3 Remplir une poche à douille avec la pâte à choux.
- 4 Une fois la poche remplie, la poser à plat et retirer l'air en poussant la préparation vers la douille.
- 5 Pour faire adhérer la feuille de papier sulfurisé à la plaque, déposer une touche de pâte dans les coins de la plaque.
- 6 Coucher la pâte à choux en suivant le trait du cercle. Faire deux traits de pâte côte à côte puis un dernier sur le dessus au milieu des autres.
- 7 Dans bol, mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau puis badigeonner délicatement la pâte à choux à l'aide d'un pinceau.
- 8 Ajouter délicatement les amandes effilées sur la pâte à choux.
- 9 Enfourner pendant 25 minutes.

0.5 **Gousse(s) de vanille**

**Ingrédients pour le
beurre au pralin**

60 g **Beurre**

2 c. à soupe **Pâte praliné**

**Ingrédients pour le
dressage**

25 g **Sucre glace**

Étape 3

Confection de la crème à la praline

- 1 Égrainer la gousse de vanille. Verser le lait, les graines, la gousse fendue dans la casserole et porter à ébullition.
- 2 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne plus clair puis ajouter la farine. Mélanger à nouveau.
- 3 Une fois que le lait bout, le verser en deux fois sur le mélange et fouetter entre chaque ajout.
- 4 Remettre le tout dans la casserole puis faire cuire sur feu doux jusqu'à ébullition. Fouetter sans cesse afin que le mélange n'accroche pas.
- 5 Une fois la pâte bien lisse, la débarrasser dans un saladier. Filmer la pâte au contact et réserver.
- 6 Verser le beurre pommade dans un saladier puis le fouetter pour le détendre.
- 7 Incorporer le pralin au beurre puis fouetter. Réserver.
- 8 Verser la crème pâtissière dans le bol du robot. Battre et ajouter le beurre progressivement afin qu'il s'incorpore entre chaque ajout.
- 9 Incorporer le beurre de pralin puis battre à nouveau jusqu'à complet refroidissement. Réserver la pâte à température ambiante.

Étape 4

Montage du Paris-Brest

- 1 Sortir le Paris-Brest du four et le laisser refroidir sur une grille.
- 2 Lorsque le Paris-Brest a refroidi, le découper horizontalement avec un couteau scie de manière à obtenir deux disques superposés.
- 3 Retirer le chapeau. Préparer la poche à douille cannelée puis la remplir de crème pralinée.
- 4 Bien retirer l'air de la poche en poussant la garniture jusqu'à la douille.
- 5 Garnir la partie inférieure du Paris-Brest en essayant de

donner du volume à la crème: former des huit avec la pâte. Remettre le chapeau.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer le Paris-Brest sur un plat de service et le saupoudrer de sucre glace.