Jean-Yves Corvez

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 unie 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.

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 surfeu 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 inférieur du Paris-Brest en essayant de

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**

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.