

Petits gâteaux Paris breizh


3h50
50 min
1h
2h
694

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer le four en chaleur tournante à 160°C (Th.5-6).
- 2 Verser le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule dans une casserole, la porter à ébullition.
- 3 Bien remuer à l'aide d'une spatule pour éviter que le sel et le sucre ne brûlent au fond de la casserole.
- 4 Éteindre le feu à la première ébullition, attendre quelques instants en remuant puis refaire chauffer la casserole.
- 5 Éteindre le feu à la deuxième ébullition, incorporer la farine en mélangeant.
- 6 Débarrasser la pâte dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille. Faire tourner à petite vitesse pendant quelques secondes, puis ajouter les œufs un à un.
- 7 Attendre qu'un œuf soit bien incorporé avant d'en ajouter un autre.
- 8 Accélérer un peu le batteur quand l'œuf est bien incorporé, cela permet de décoller la pâte restée sur les bords. Puis revenir à petite vitesse pour mettre l'œuf suivant.

La quantité d'œuf peut varier selon la qualité de la farine

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

160 ml **Lait entier**
65 g **Beurre**
2 g **Sel**
5 g **Sucre semoule**
100 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**
1 **Sucre glace**

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

80 g **Sucre semoule**
12 cl **Crème liquide (fleurette)**
160 g **Beurre**

Ingrédients pour la crème mousseline

25 cl **Lait entier**
3 unité(s) entière(s)

- 9 et les quantités.
- 10 Racler les bords de la cuve à l'aide d'une maryse pour récupérer la pâte qui s'est collée. Puis battre de nouveau.
- 11 La pâte est prête quand elle fait un petit bec sur la feuille avant de retomber.
- 12 Couper la pointe d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office, insérer la douille. Poser la poche dans un verre mesure en retournant les bords.
- 13 Verser la pâte à choux dans la poche à douille à l'aide d'une maryse.
- 14 Fermer la poche à douille en expulsant l'air.
- 15 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four. Faire des cercles de pâte à chou d'environ 12 cm de diamètre en faisant plusieurs passages au-dessus de la première couche.
- 16 Déposer des amandes effilées sur les cercles de pâte à choux.
- 17 Enfourner pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Prendre garde de ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

Jaune(s) d'oeuf
 50 g **Sucre semoule**
 5 g **Maïzena**
 15 g **Poudre à flan**
 150 g **Beurre**

Ingrédients pour les pommes

4 Pomme(s)
 10 g **Beurre**
 10 g **Sucre semoule**

Étape 2

Préparation du caramel au beurre salé

- 1 Verser la crème dans une casserole, la faire chauffer.
- 2 Toujours incorporer la crème chaude dans le caramel au beurre salé, pour éviter les projections.
- 3 Mettre le beurre salé dans une autre casserole pour le faire fondre.
- 4 Incorporer le sucre quand le beurre a fondu, faire cuire sans cesser de fouetter jusqu'à obtention d'une coloration caramel assez claire.
- 5 Lorsque la crème bout dans l'autre casserole, éteindre le feu et laisser tiédir.
- 6 Baisser la température du feu dès que le beurre commence à colorer.
- 7 Baisser encore la température quand le beurre brunit. Ajouter la crème tiède en plusieurs fois sans cesser de fouetter.
- 8 Ôter la casserole du feu, bien remuer pour lisser le caramel et le débarrasser dans un saladier. Réserver à température ambiante.

Étape 3

Préparation des pommes

- 1 Vider le centre des pommes à l'aide d'un économe, les éplucher.
- 2 Tailler les pommes en morceaux à l'aide d'un couteau d'office, les débarrasser sur une assiette.
- 3 Faire chauffer une poêle avec du beurre, saupoudrer de sucre et disposer les pommes.
- 4 Les pommes doivent rôtir un peu pour être colorées,

mais doivent rester croquantes.

- 5 Tester la cuisson en plantant une fourchette dedans, elles doivent être fermes.
- 6 Débarrasser les pommes sur une assiette, les réserver le temps qu'elles refroidissent.

Étape 4

Préparation de la crème pâtissière mousseline

- 1 Verser le lait dans une casserole, faire chauffer.
- 2 Verser les jaunes dans un saladier avec le sucre, les mélanger à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
- 3 Ajouter la poudre à crème et la maïzena, fouetter.
- 4 Verser la moitié du lait bouillant sur les œufs, fouetter.
- 5 Quand tout est bien dissout, verser le mélange dans le lait bouillant. Faire chauffer de nouveau sans cesser de fouetter.
- 6 Baisser le feu quand le mélange épaissit, laisser cuire pendant encore 1 minute.
- 7 Éteindre le feu, ajouter la moitié du beurre et fouetter pour bien l'incorporer. Laisser le restant du beurre à température ambiante pour qu'il ramollisse.
- 8 Débarrasser ensuite la crème pâtissière dans un saladier.
- 9 Filmer la préparation au contact de la crème pâtissière pour éviter qu'elle ne croûte.
- 10 Réserver au réfrigérateur.
- 11 Sortir ensuite la crème du réfrigérateur quand elle est bien froide, ôter le film et la verser dans la cuve d'un batteur.
- 12 Fouetter la crème pour la lisser. Puis ajouter un peu de caramel au beurre salé.
- 13 Fouetter de nouveau la crème pâtissière parfumée au caramel.
- 14 Ajouter le reste de beurre resté à température ambiante, fouetter de nouveau.
- 15 Bien racler les bords de la cuve à l'aide d'une maryse, puis débarrasser la crème.
- 16 Découper le bout d'une poche à douille. Insérer une douille et déposer la poche dans un verre mesure.
- 17 Verser la mousseline au caramel dans la poche à douille. La fermer en la tournant pour expulser l'air. Réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les choux du four, les tailler dans l'épaisseur aux 3/4 à l'aide d'un couteau scie.
- 2 Garnir le fond des choux avec la crème mousseline, ne pas en mettre trop.
- 3 Disposer les pommes sur la crème mousseline en quinconce.
- 4 Napper les pommes de caramel au beurre salé vers

l'intérieur du chou à l'aide d'une cuillère à café.

- 5** Garnir de nouveau les pommes avec de la crème mousseline, fermer avec le chapeau des choux.
- 6** Saupoudrer le chou de sucre glace tamisé dans une passette.
- 7** Poser le Paris Breiz sur une assiette, napper de caramel.
- 8** Décorer l'assiette avec des pommes caramélisées, servir.