

Paris-Brest façon la Pâtisserie des Rêves

Pour le craquelin :

50g de farine
50g de cassonade
40g de beurre

Mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Etalez-la en couche très fine entre deux feuilles de papier cuisson et laissez-la reposer au frais.

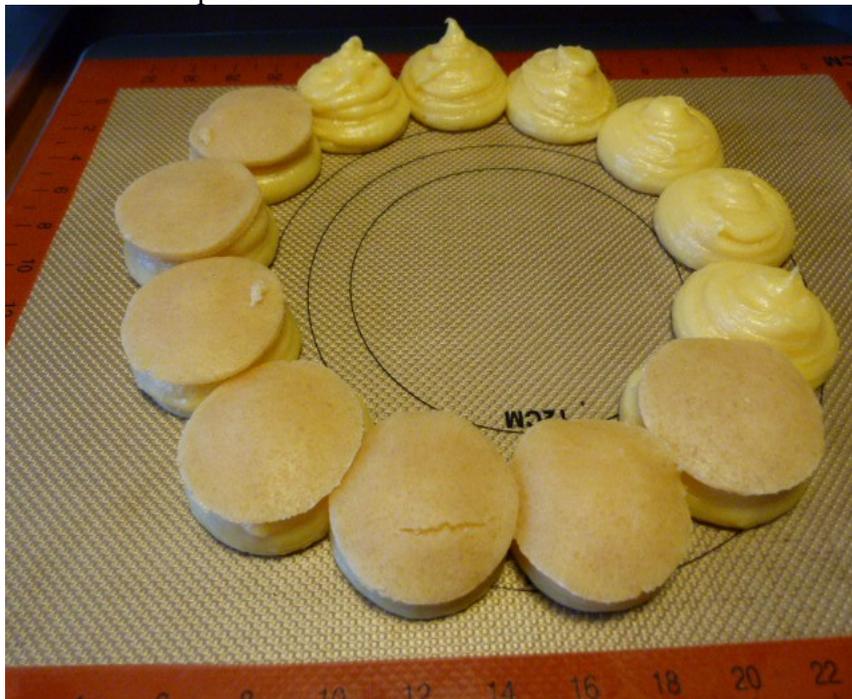
Pour la pâte à choux :

90g de lait
90g d'eau
80g de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
3 œufs
100g de farine

Faites bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Une fois le beurre fondu entièrement, versez la farine d'un seul coup hors du feu. Bien mélanger et remettre sur le feu pour bien dessécher la pâte (un léger film doit se former au fond de la casserole).

Enlevez la casserole du feu, laissez tiédir un moment et ajoutez les œufs un par un en mélangeant fortement après chaque ajout. Remplissez une poche à douille et sur une feuille de papier cuisson, formez des choux d'environ 4cm de diamètres, en les espaçant légèrement et en formant une couronne (les miens ne sont pas assez espacés sur la photo!).

Découpez à l'emporte pièce des ronds de craquelin de 4cm de diamètre également que vous déposerez délicatement sur chaque chou.



Faites cuire à 200-210° environ 25min puis laissez encore 5-10min dans le four éteint pour bien que les choux sèchent.



Différence entre un chou normal et un chou avec craquelin : le chou avec craquelin est plus régulier et plus croustillant.

Pour la crème mousseline au praliné :

2 œufs
60g de sucre
20g de maïzena
25cl de lait
100g de praliné maison
170g de beurre

Réalisez un praliné avec ce dosage (vous en aurez trop mais ça se conserve quelques semaines) :

120g de sucre
120g de noisettes torréfiées sans la peau

Préparez un caramel ambré avec le sucre et étaler-le sur une feuille de cuisson en une fine couche. Laissez durcir puis cassez-le et mettez-le dans le bol du mixer avec les noisettes. Mixez jusqu'à obtenir une pâte avec le moins de morceaux possibles.

Réalisez une crème pâtissière : faites blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre puis ajoutez la maïzena. Faites bouillir le lait et versez-le petit à petit sur le mélange oeufs-sucre-maïzena. Remettez dans la casserole et faites épaissir sur le feu. Laissez refroidir avant d'ajouter 60g de beurre au mixer et les 100g de praliné. Mettez cette crème au frais le temps qu'elle refroidisse complètement. Montez les 110g de beurre pommade restant au fouet puis ajoutez la crème pâtissière au praliné en plusieurs fois tout en continuant à battre. Montez les deux blancs d'œufs en neige et ajoutez-les délicatement à ce mélange. Laissez prendre un moment au frais.

Montage :

Découpez délicatement le chapeau de chaque chou. Garnissez de crème mousseline et déposez au centre une noisette de praliné maison. Recouvrez avec un petit peu de crème mousseline puis posez le chapeau. Saupoudrez de sucre glace et conservez au frais jusqu'au moment de servir.