



Le Paris Brest

La chantilly : 1 feuille de gélatine ramollie et essorée, 40g de crème fleurette, 125g de praliné Valrhona, 250g de crème montée mousseuse.

Dissoudre la gélatine dans les 40g de crème chaude. Verser sur le praliné en émulsionnant, ajouter un peu de crème montée en mélangeant intimement pour avoir un appareil lisse, puis incorporer le reste de la chantilly délicatement. Réserver au frais.

La pâte à choux : 250g d'eau, ou 2/3 eau 1/3 lait, 4g de sel, 5g de sucre, 125g de beurre, 150g de farine, environ 5 œufs.

Porter lentement à ébullition le lait l'eau le sel le sucre et le beurre. Ajouter la farine en 1 seule fois puis dessécher à la spatule sur le feu. Ajouter les œufs petit à petit dans le robot équipé de la feuille. Dresser à la poche avec une douille cannelée une couronne sur une feuille de papier cuisson. Dorer avec le reste des œufs, parsemer de noisettes et amandes effilées. Cuire 20mn environ à 180°. Refroidir

Finition : couper horizontalement la couronne de pâte au couteau scie, pocher dessus à l'aide d'une douille cannelée la chantilly au praliné.

Poudrer de sucre glace la partie supérieure de la couronne et la poser sur le gâteau. Déguster sans attendre pour en apprécier toute la légèreté

Les trucs pour la pâte à choux

Il est **important**, après avoir incorporé la farine en 1 seule fois et hors du feu, de **bien dessécher** le mélange remis sur le feu, pour avoir des choux légers et gonflés.

- La préparation doit former une **fine pellicule** au fond de la casserole !
- Pour obtenir la bonne consistance finale : mettre le mélange **dans le robot** avec la feuille, faire tourner un peu pour refroidir avant d'incorporer les œufs !
- Casser tous les œufs et les battre légèrement, puis les incorporer **petit à petit**, ne pas tous les mettre si la consistance désirée est obtenue [ceci évite de mettre 1/2 œuf ce qui n'est pas si facile que ça, et aussi d'avoir des morceaux qui coagulent]
- Dresser à la poche, douille n°10, et les rayer légèrement avec 1 fourchette trempée dans le reste d'œufs de la préparation de la pâte !!
- Cuire si possible dans un four à **chaleur tournante** à 180° sans ouvrir le four pendant la cuisson, par contre on peut les laisser dessécher un moment dans le four avec la porte ouverte une fois la cuisson terminée.

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

