



## Paris-Brest maison



6 à 8



45 min



45 min



Frais 1h30

### INGREDIENTS

Pour le craquelin :

40g de beurre mou

50g de sucre roux

50g de farine

1 pincée de sel

Pour la pâte à choux :

75g de lait

70g d'eau

1 càc de sel

65g de beurre

80g de farine

3 oeufs battus (150g)

Pour la crème pralinée :

3g de gélatine

230g de lait

3 jaunes d'oeufs

45g de sucre

25g de féculé de maïs

105g de beurre

120g de pâte de praliné



### INSTRUCTIONS

- **Commence par le craquelin :**
- Dans un petit bol, mélange le sucre roux et le beurre mou à la maryse en écrasant le tout contre les parois de ton bol.
- Ajoute la farine, la pincée de sel et mélange de nouveau pour rendre le tout homogène.
- Dépose la pâte obtenue au centre d'une feuille de papier cuisson puis, recouvre le tout d'une seconde feuille pour venir étaler le tout très finement (environ 2mm) à l'aide d'un rouleau.
- Place ton craquelin au congélateur en prenant soin de le laisser entre les deux feuilles de papier cuisson.
- **Prépare la crème pralinée :**
- Place la gélatine dans un grand bol d'eau froide et laisse reposer pendant 10 min.
- Pendant ce temps dans un bol, verse les jaunes d'oeufs, le sucre et fouette le tout énergiquement.
- Ajoute la féculé de maïs et fouette de nouveau.

- Verse le lait dans une casserole et porte le à ébullition pour ensuite l'incorporer au fouet à ton mélange précédant en fouettant brièvement.
- Remets le tout dans la casserole, sur feu doux et fouette jusqu'à épaississement de la crème.
- Verse la crème dans un bol et incorpore au fouet la gélatine bien essorée.
- Ajoute le beurre froid et fouette énergiquement jusqu'à ce qu'il est complètement fondu dans la préparation.
- Pour finir, incorpore la pâte de praliné.
- Recouvre la crème pralinée de papier film et réserve au frais pendant minimum 1 heure 30.
- **La pâte à choux :**
- Préchauffe ton four à 175°.
- Dans une casserole, verse l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre froid et porte le tout à petite ébullition : Attention, ton beurre doit être fondu avant l'ébullition donc veille à rester sur feu doux !
- Hors du feu, ajoute la farine et mélange énergiquement à l'aide d'une maryse pour obtenir une pâte.
- Remets le tout sur feu doux et dessèche la pâte pendant 1 min : Avec ta maryse, écrase la pâte contre les parois de ta casserole, la pâte est prête quand une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
- Verse la pâte dans un bol et laisse-la redescendre en température pendant 10 minutes en l'écrasant régulièrement avec la maryse.
- Ajoute les oeufs battus en 3 fois en mélangeant énergiquement à la maryse ou spatule en bois entre chaque ajout.
- Verse la pâte obtenue dans une poche munie d'une douille lisse.
- Sur une feuille de papier cuisson, trace un cercle de 16cm et dépose la feuille sur une plaque de cuisson.
- Sur la feuille de cuisson, poche des choux de 5 cm en suivant le cercle que tu as dessiné.
- Récupère ton craquelin et découpe des cercles de 5cm et dépose-les sur les choux.
- Enfourne pendant 45 min.
- À la sortie du four, laisse le tout complètement refroidir.

- ***Le montage final :***
- Récupère ta crème pralinée et fouette-la pendant 3 minutes au robot ou au batteur électrique pour qu'elle gagne en souplesse et en légèreté.
- Verse la crème dans une poche munie d'une douille lisse et réserve au frais.
- À l'aide d'un couteau à pain, tranche ta couronne de choux en 2.
- Puis, garnis le tout avec ta crème praliné : Si 'il te reste de la pâte de praliné en bonus, tu peux en glissant dans la crème pour plus de gourmandise !
- Termine en saupoudrant de sucre glace !

## **CONSERVATION**

Le Paris-Brest se conserve 48h au réfrigérateur.