

# LE PARIS-BREST

Recette pour 8 Gourmands

Temps de préparation seul 1h et à deux 40min

Temps de repos 30 minutes

Niveau facile



Dans le coffret c'est mon Gâteau: douille n°16, 4 poches à douilles, 3 feuilles de papier cuisson. 2 sachets, 2 pots de praliné craquant amandes Weiss, 1 pot de gélatine de poisson.

Prévoir: 25cl de crème liquide entière (minimum 33% de matière grasse), 12cl de lait entier, pincées de sel et de sucre, 80g de beurre, 3 oeufs moyens

CRAQUELIN	
<ul style="list-style-type: none"><li>- 90g de cassonade</li><li>- 90g de farine T55</li><li>- 80g de beurre</li></ul>	<p>A l'aide d'une spatule, mélanger le beurre coupé en dés avec la cassonade et la farine et former une boule.</p> <p>Etaler finement (environ 2mm) la pâte à l'aide d'un rouleau entre 2 feuilles de papiers cuisson. Décoller 1 papier sulfurisé puis couper des disques de pâte de 3 à 4 cm. Placer au réfrigérateur le temps de réaliser la pâte à choux.</p> <p>COUP DE POUCE DU CHEF</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pas de rouleau à pâtisserie ? utiliser une bouteille...</li><li>- pour les disques, utiliser la base de la douille unie</li><li>- réaliser des choux individuels ou des éclairs pour une version à emporter. Pour les éclairs, un gabarit à imprimer est disponible sur <a href="http://cestmongateau.fr">cestmongateau.fr</a></li></ul>

PATE A CHOUX	
<ul style="list-style-type: none"><li>- 90g de farine T55</li><li>- 60g de beurre</li><li>- 7cl d'eau</li><li>- 7cl de lait entier</li><li>- 3 oeufs moyens</li><li>- 1 pincée de sel fin</li><li>- 1 pincée de sucre semoule</li><li>-</li></ul>	<p>Préchauffer le four à 170°C. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.</p> <p>Ajouter la farine tamisée dans le liquide bouillant en une fois, bien assécher en mélangeant sur feu doux avec une spatule jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois. Incorporer les œufs un par un hors du feu.</p> <p>Verser la pâte dans une poche préalablement munie de la douille. Dresser sur la plaque de votre four couverte d'une feuille de papier cuisson des choux en couronne et déposer les disques de craquelin.</p> <p>Cuire pendant environ 30 min à 170°C, la pâte doit être bien brune. Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson sans quoi la pâte risque de dégonfler.</p> <p>COUP DE POUCE DU CHEF</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- techniques disponibles sur le site pour manier la poche comme un pro</li><li>- pour tamiser la farine sans tamis, la fluidifier à l'aide d'un fouet</li><li>- la pâte à chou est prête lorsqu'elle forme un ruban</li><li>- au choix, des gabarits sont proposés sur <a href="http://cestmongateau.fr">cestmongateau.fr</a> pour réaliser une couronne de choux, des éclairs ou un carré de choux.</li></ul>

# LE PARIS-BREST

## CHANTILLY PRALINEE

- 4cl de lait entier
- 25cl de crème fleurette
- 120g de praliné craquant amandes-noisettes
- 3g de gélatine 200 bloom

Mélanger la gélatine avec 2 cuillerées à café d'eau bien froide au moins 10 min avant. Verser le praliné dans un cul-de-poule.  
Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine.  
Verser le mélange chaud sur praliné tout en fouettant de façon à bien le lier.  
Monter la crème fleurette bien froide en chantilly.  
Ajouter un peu de chantilly (1/4) dans la crème pralinée et fouetter.  
Terminer en ajoutant toute la chantilly et mélanger délicatement avec une spatule.

### COUP DE POUCE DU CHEF

- Ajouter des zestes d'agrumes coupés finement dans la chantilly, ou des épices en poudre
- le lait peut être remplacé par du café expresso
- propositions: café zeste de citron / vanille cannelle / épices à pain d'épice et zestes d'orange

## MONTAGE

Prévoir 70g de praliné craquant amandes-noisettes.

Couper délicatement les choux en deux. A l'aide d'une poche munie de la douille unie, dresser une petite boule de chantilly dans chaque chou.

Verser le praliné pur dans une autre poche et couper le bout pour une petite ouverture. Insérer la poche dans la boule de chantilly praliné et presser doucement de façon à injecter du praliné dans la crème.

Pour terminer le dressage de la chantilly, réaliser une belle boule sur la première petite boule. Répéter cette opération sur l'ensemble des choux. Terminer en repositionnant les chapeaux sur les choux.

Saupoudrer éventuellement de sucre glace

### COUP DE POUCE DU CHEF

- pour une version « ECLAIRS » réaliser des tourbillons de chantilly / technique sur cestmongateau.fr
- Pour finir les éclairs râper du chocolat au lait sur la chantilly et ajouter des amandes ou cacahuètes caramélisées