



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 50mn

PARIS - BREST

INGREDIENTS:

¼ L de Pâte à choux
60 g d'amandes effilées
600 g de crème « Mousseline »
100 g de praliné en pâte

1 œuf pour la dorure
Sucre glace (décor)

METHODE :

Le Paris-Brest, une référence absolue de notre paysage culinaire français ! Une crème mousseline au praliné dans un écrin de pâte à choux agrémenté d'amandes effilées et de sucre glace. Un véritable supplice pour les plus gourmands !

Commencez par faire votre pâte à choux, soit ¼ L, puis dressez-la sur une plaque à four légèrement graissée. A l'aide d'une poche munie d'une douille de 10 mm de diamètre, dressez une première couronne de pâte à choux d'un diamètre de 20 cm. Poursuivez en dressant une seconde couronne à l'intérieur de la première (à touche-touche), puis une troisième à cheval sur les deux précédentes.

Confectionnez un peu de dorure avec l'œuf, puis dorez l'ensemble à l'aide d'un pinceau souple.

Rayez le tout à l'aide d'une fourchette trempée dans la dorure, sans trop appuyer, mais en marquant la pâte à choux quand même. Dispersez les amandes effilées sur le dessus des couronnes.

Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez la pâte à choux.

Laissez cuire pendant 20 mn environ, Une belle couleur blonde et des amandes légèrement grillées doivent recouvrir la pâte à choux. Laissez refroidir.

Préparez votre crème « Mousseline », vous avez besoin d'une demi-recette, puis lorsque la crème est terminée, ajoutez le praliné en pâte. Remuez l'ensemble à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une crème très onctueuse et souple.

Coupez la couronne en deux à mi-hauteur, puis garnissez la partie du dessous de crème « Mousseline » praliné à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée. Déposez la partie du dessus sur la crème, sans appuyer, puis saupoudrez de sucre glace.

Servi sur un plat au centre de la table, vous n'avez guère d'espoir de le retrouver intact ! Votre savoir faire n'aura d'égal que les applaudissements de vos convives. Préparez-vous à la célébrité, le Chef C'est Vous !