

Paris Brest au cœur coulant, mousseline de praliné et noisette |

Recette pour 12 tapas



Description

Paris Brest en forme de choux, avec un coeur coulant au praliné et noisette torréfiées.

L'astuce du chef

Assurez-vous d'une belle ébullition durant une minute au moins, pour la cuisson de la Pâtissière, en fouettant continuellement.

Ingrédients

Pâte à choux

- 125 Gr Lait
- 125 Gr Eau
- 100 Gr Beurre
- 5 Pincée(s) Sel
- 160 Gr Farine
- 250 Gr Oeuf entier

Craquelin

- 55 Gr Beurre
- 65 Gr Sucre
- 65 Gr Farine

Crème pâtissière

- 500 Gr Lait
- 100 Gr Sucre
- 100 Gr Jaune d'œuf
- 50 Gr Féculé de maïs
- 100 Gr Beurre

Crème mousseline praliné

- 850 Gr Crème pâtissière
- 200 Gr Beurre pommade
- 135 Gr Praliné noisette

Finitions

- 0.50 Tasse(s) Noisettes
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 100 Ml Praliné noisette

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Montage

Coupez le chapeau des choux avec le craquelin, à l'aide d'une poche à pâtisserie et une douille cannelée, déposez une couche de crème mousseline, uniquement sur le fond du choux.

Déposez au centre de ce même fond de choux, le mini choux rempli de praliné (à l'endroit).

Recouvrez l'ensemble d'une belle rosace de crème mousseline au praliné noisette, en donnant un peu de volume. Déposez dessus le couvercle du choux avec le craquelin, saupoudrez légèrement de sucre glace.

Finitions

Sur une plaque allant au four, déposez les noisettes, les passer dans le four durant 5 minutes, les concasser légèrement à la sortie. Les laisser refroidir.

Prévoyez un petit tamis pour le sucre glace.

Faite un petit trou sous chaque mini choux, les remplir de praliné noisette, à l'aide d'une poche à pâtisserie et une petite douille. Posez les choux sur la table, à l'envers pour ne pas que la crème s'échappe du choux.

Crème mousseline praliné noisette

Assurez-vous de bien lissez la crème pâtissière dans votre mélangeur avec le fouet.

Ajoutez-y petit à petit le beurre pommade, ensuite le praliné noisette.

Vous obtiendrez une crème mousseline, onctueuse et légère.

Crème pâtissière

Dans une casserole, faites chauffer le lait. Dans un bol, blanchir les jaunes avec le sucre, ajoutez la farine, bien mélanger.

Versez le lait chaud dans le bol en fouettant rapidement puis remettez le mélange dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement. Hors du feu, ajoutez le beurre.

Versez la crème pâtissière sur une plaque, recouvrez là d'un saran wrap au contact direct de la crème pâtissière et réservez au frigo jusqu'à refroidissement total.

Craquelin

Dans le batteur, avec la feuille (c'est la partie que l'on accroche au batteur), travaillez le beurre et le sucre puis ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à un mélange homogène. Étalez-la sur une plaque à pâtisserie avec un papier cuisson pour avoir une épaisseur d'environ 2 mm, réservez-la au frigo ou congélation, environ 1 heure.

Détaillez ensuite avec un emporte pièce rond à la taille de vos gros choux uniquement. Déposez le disque sur chaque choux avant de les cuire.

Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine avec une spatule en bois. Cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la

casserole, ensuite verser le mélange dans un batteur, incorporer les oeufs un à un. A l'aide d'une poche de pâtisserie, dresser des choux de 3 cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Déposez aussitôt dessus le disque de craquelin. Avec une autre poche à pâtisserie et une douille unie plus petite, réalisez des choux de 1 cm de diamètre (cuisson sans craquelin). Mettre les choux dans le four, baissez la température à 350°F et cuire les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Attention, la cuisson des deux tailles différentes ne sera pas la même.

Bon appétit!