

Paris-Brest à la pâte de praline maison

Ingrédients pour 8 personnes :

7,5 cl d'eau
7,5 cl de lait
2 g de sel
2 g de sucre
65 g de beurre
85 g de farine
3 oeufs
QS d'amandes effilées
QS de sucre glace

1/2 l de lait
1 /2 gousse de vanille
4 jaunes d'oeuf
100 g de sucre
35 g de farine
35 g de maïzéna

50 g de noisettes
50 g d'amandes
100 g de sucre

20 cl de crème fouettée

Préparation de la pâte à choux de Ch. Michalak :

Mettre le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole, amener à ébullition.
Tamiser la farine, l'ajouter en une fois dans la casserole, laisser épaissir à feu moyen.
Retirer du feu, ajouter 1 oeuf, bien l'incorporer, faire de même avec le suivant, etc...
Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée, faire un grand cercle creux de 18 centimètres sur du papier sulfurisé posé sur le plat du four.
Saupoudrer d'amandes effilées.
Enfourner dans le four préchauffé à 220°.
Ouvrir une première fois la porte du four rapidement au bout de 20 minutes pour faire sortir la vapeur, puis 10 minutes plus tard la laisser entrouverte. Continuer la cuisson 5 minutes .
Je les ai laissé cuire 35 minutes en tout.
Laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la crème pâtissière :

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.
Travailler les jaunes d'oeuf avec le sucre, incorporer la farine et la maïzéna tamisées.
Verser doucement le lait chaud.
Remettre sur le feu, laisser épaissir la crème.

Laisser refroidir en filmant au contact pour éviter qu'une peau se forme.

Préparation de la pâte de pralin :

Faire griller les noisettes et les amandes, non mondées, au four à 180° pendant 10 minutes en mélangeant 1 ou 2 fois.

Préparer un caramel à sec avec 100 g de sucre.

Ajouter le mélange noisette-amandes, remuer hors du feu, le sucre blanchit et cristallise.

Remettre la casserole sur un feu moyen, faire caraméliser.

Étaler sur une feuille silpat, laisser refroidir.

Casser ce caramel, mettre dans le robot, mixer 5 minutes, laisser reposer le robot, recommencer, la pâte commence à se former, continuer plus ou moins pour qu'elle soit plus fine.

Réserver.

Présentation :

Mélanger 100 g de cette pâte de pralin à la crème pâtissière.

Fouetter 20 cl de crème, lorsqu'elle est bien ferme, l'incorporer délicatement au mélange.

Mettre dans une poche à douille.

Partager la couronne de pâte à chou, remplir avec la crème, poser la seconde couronne, saupoudrer de sucre glace.

<http://deliceyes.over-blog.org/>