



Paris-Brest

Dessert

Végétarien

Moyennement difficile : 

Moyen : 



Type de cuisson : Four

Puissance de cuisson : Grill

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 5 personnes) :

Pour la pâte à choux :

- 60g de beurre
- 125 g de farine
- 5 oeufs
- sel
- 25 cl d'eau
- 50 g d'amandes effilées

Pour la crème mousseline :

- 1/4 l de crème pâtissière
 - 125 g de beurre
 - 75 g de praliné en pâte
 - 20 g de sucre glace
-

Préparation de la recette :

Confectionner la pâte à choux : Porter à ébullition l'eau, le sel, le beurre. Ne pas laisser bouillir.

Ajouter hors du feu et en une seule fois, la farine tamisée en remuant énergiquement avec une spatule en bois. Remettre sur le feu pour dessécher la pâte, sans cesser de remuer.

On doit obtenir une pâte assez ferme. Lui faire absorber peu à peu les oeufs. La pâte doit être lisse et souple.

Dessiner un cercle de 20 cm de diamètre sur une plaque légèrement graissée.

A l'aide d'une poche à douille, coucher une couronne de pâte sur le cercle, une seconde à l'intérieur du cercle et une troisième à cheval sur les deux premières. Dorer. Saupoudrer d'amandes effilées.

Cuire au four (220°C).

Ajouter 50g de beurre à la crème pâtissière.

Lorsqu'elle a refroidi, ajouter le reste de beurre et le praliné.

Couper la couronne à mi-hauteur, garnir de toute la crème avec une grosse douille cannelée. Poser le dessus de la couronne, saupoudrez de sucre glace. Faites raffermir au froid.

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**