



## Le PARIS-BREST

### Recette pour un paris-brest de 6 à 8 personnes :

#### Pâte à choux :

- 200 gr litre d'eau
- 1 pincée de sel
- 80 gr de beurre
- 160 gr de farine
- 4 à 5 œufs

#### Procédé :

Pesez et versez l'eau dans une casserole assez grande.

Ajoutez le beurre en petits cubes ainsi que le sel.

Faite chauffer le tout jusqu'à ébullition.

Otez du feu et ajoutez la farine tamisée.

Mélangez toujours hors du feu, puis remettre à chauffer (on doit obtenir une seule boule qui ne colle plus au touché).

Versez le mélange dans votre cul de poule ou saladier, et donnez des coups de cuillère pour faire sortir la vapeur.

**IMPORTANT !** Effectuez cette opération pour ne pas brûler les oeufs.

Ajoutez les œufs un par un pour que le mélange se fasse plus facilement ( il ne faudra peut être pas utiliser tous les œufs.

Selon la grosseur et le desèchement de la pâte , ne pas mettre tous les œufs.

Prendre une plaque de cuisson, la graisser ( ne pas utiliser de papier sulfurisé ).

Remplir sa poche et dresser le paris-brest (diamètre de 18 cm), parsemez d'amandes effilées.

Avec le reste de pâte à choux, dresser des chouquettes que vous poudrez de sucre en grain.

Cuire à 180/200°C selon le four, environ 25 à 30 min.



## Le PARIS-BREST(suite)

### Crème Mousseline :

LAIT	½ Litre
SUCRE	120 gr
MAÏZENA	50 gr
JAUNES D'OEUFS	2
BEURRE	200 gr
PRALINE	50 gr

### Procédé :

Mettre le lait et la moitié du sucre à chauffer dans une casserole.

« Blanchir » le sucre restant avec les jaunes d'œufs, mélangez.

Ajoutez la maïzena et mélangez.

Une fois que le lait boue, versez la moitié sur le mélange précédent, remuez et versez de nouveau dans la casserole.

Portez à ébullition environ 30 secondes.

Hors du feu ajoutez le praliné et remuez

Versez sur une plaque, filmez et mettez au frais.

Ramollir le beurre et le monter pour « l'alléger », ajoutez la crème pâtissière au praliné et mélangez.

### Montage du Paris-Brest :

***Découpez le paris-brest en 2, garnir une poche de crème mousseline et remplir le paris-brest.***

***Déposez le couvercle et poudrez de sucre glace.***