



## Choux Paris-Brest

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

*Pour le craquelin*

- 25 g de beurre Pommade
- 20 g de sucre blond de canne bio Blonvilliers
- 20 g de farine

*Pour la pâte à choux*

- 15 g de beurre
- 6 cl d'eau
- 30 g de farine
- 1 œuf

*Pour la crème pralinée*

- 50 cl de lait entier
- 200 g de pâte pralinée
- 4 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre en poudre Béghin Say
- 60 g de farine T45
- 150 g de beurre pommade
- Un peu de pralin pour le topping

### **Le craquelin**

1. Mélangez tous les ingrédients à la main jusqu'à former une boule.
2. Etalez très finement la pâte à craquelin entre deux feuilles de papier sulfurisé.
3. Placez au congélateur, le temps de faire la pâte à choux.

### **La pâte à choux**

1. Faites préchauffer votre four à 180°C.
2. Portez à ébullition l'eau et le beurre.
3. Retirez du feu et ajoutez la farine.
4. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et remettez sur feu doux.
5. Remuez jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se décolle de la paroi de la casserole.
6. Versez la pâte dans un saladier et laissez tiédir.
7. Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé à la pâte.
8. Versez dans une poche à douille et dressez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
9. Sortez les craquelins du congélateur et déposez les cercles sur les choux.
10. Enfournez pour 25 minutes. Laissez refroidir dans le four, la porte entrouverte.

### **La crème pralinée**

1. Versez le lait dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen.
2. Versez les jaunes et le sucre dans un saladier. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la farine et mélangez au fouet.
4. Incorporez le lait petit à petit au mélange précédent en fouettant.
5. Remettez la préparation dans la casserole, sur feu doux, et mélangez au fouet sans cesse.
6. Retirez du feu lorsque la crème a épaissi et placez au frais.
7. Ajoutez la pâte pralinée et mélangez au fouet. Placez cette crème dans un saladier et commencez à fouetter à vitesse maximale.
8. Ajoutez petit à petit le beurre pommade. Poursuivez le fouettage pendant 3-4 minutes, le temps que le beurre soit incorporé et que la crème devienne mousseuse et légère.

### **Le montage**

1. Coupez le chapeau des choux et garnissez-les de crème à l'aide d'une poche à douille (ou à la cuillère).
2. Saupoudrez d'un peu de pralin et refermez. Placez au frais 1 heure avant de déguster.