

La recette du **Paris-Brest** du chef **Sébastien Dégardin** à Paris:

- **Pour** 12 personnes environ
- **Préparation** 3 heures
- **Cuisson** 45 à 55 minutes
- **Surgélation** 3 heures

INGRÉDIENTS:

Pour le mélange cassonade et amandes : 100g d'amandes hachées - 100g de cassonade

Pour le craquelin : 110g de farine - 120g de cassonade - 90g de beurre

Pour la pâte à choux : 250g de lait frais entier - 250g d'eau - 10g de sucre en poudre - 10g de fleur de sel - 230g de beurre - 260g de farine - 450g d'oeufs entiers

Pour la crème au beurre : 300g de sucre en poudre - 80g d'eau - 90g d'oeufs entiers - 40g de jaune d'oeufs - 500g de beurre fin

Pour la crème pâtissière à la vanille : 275g de lait frais - ½ gousse vanille - 88g de jaune d'oeufs - 120g de sucre en poudre - 60g de farine - 65g de beurre frais

Pour la crème mousseline praliné : 1000g de creme au beurre - 400g de praliné lisse amandes-noisettes - 600g de crème pâtissière

Pour le praliné croquant coulant : 500g de praliné croquant amandes-noisettes - 50g d'eau

Pour la nougatine amandes : 130g de lait frais - 120g de glucose - 315g de beurre - 380g de sucre en poudre - 6g de pectine NH - 375g d'amandes hachées

Pour la finition : QS de sucre glace - QS d'amandes et noisettes caramélisées

RECETTE :

Le Mélange Cassonade et Amandes : mélanger la cassonade et les amandes. Réserver dans une boîte au sec.

Le Craquelin : mélanger la farine avec la cassonade. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux, mélanger au batteur muni de l'outil feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Abaisser sans attendre entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Laisser prendre au froid et détailler des disques de 4cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

La Pate à Choux : Faire chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Tamiser la farine. Lorsque le mélange est en ébullition ajouter la farine en 1 fois. Dessécher cette panade en remuant vivement avec une cuillère en bois de préférence, jusqu'à ce que l'appareil se détache des bords. Une fois desséchée, la débarrasser dans une cuve de batteur muni de l'outil feuille et ajouter les oeufs en plusieurs fois.

Lorsque la pâte est terminée, pocher des choux à l'aide d'une douille unie taille 12 et faites des boules de 6cm de diamètre. Poser les disques de craquelin sur les choux, dorer et saupoudrer avec le mélange cassonade-amandes. Enfourner pour 30 à 45min dans un four à sole à 180°C. Après cuisson, débarrasser et réserver jusqu'au montage.

La Crème au Beurre : réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Faites le cuire à 120°C. Pendant ce temps monter les jaunes et les oeufs au batteur équipé du fouet. Lorsque le sirop est cuit, le verser sur les oeufs, en 3eme vitesse. Quand le mélange est tiède, enlever le fouet et mettre l'outil feuille. Ajouter le beurre froid et monter la crème en 2eme vitesse. Réserver.

La Crème Pâtissière à la vanille : porter le lait à ébullition avec la vanille. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre puis incorporer la farine. Verser le lait bouillant sur les jaunes d'oeufs et porter le tout à ébullition dans une casserole à fond épais. Après cuisson débarrasser la crème dans un cul de poule. Ajouter le beurre lorsque la crème est à 45°C, bien mélanger et débarrasser sur plaque. Réserver au réfrigérateur.

La Crème Mousseline au Praliné : monter la crème au beurre en la chauffant légèrement. Ajouter le praliné puis la crème pâtissière. Monter le tout au batteur puis réserver le tout jusqu'au montage.

Le Praliné Croquant Coulant : mélanger le praliné et l'eau. Couler le praliné dans des moules Flexipan de 3cm de diamètre. Mettre au congélateur 3 heures puis démouler et réserver jusqu'au montage.

La Nougatine Amandes : portez le lait à ébullition avec le glucose. Ajouter le beurre en fouettant, puis le sucre mélangé à la pectine NH en pluie. Faire cuire la masse à 106°C. Ajouter les amandes hachées puis abaisser l'appareil entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Faire prendre au congélateur. Faire chauffer une plaque de nougatine dans un four à 170°C pendant 15 minutes. Après cuisson, détailler des carrés de 5.5cm de côté et mixer les parures. Réserver jusqu'au montage.

Le Montage et la Finition : couper les choux en 2 ($\frac{2}{3}$ et $\frac{1}{3}$ dans la hauteur). Dans la base du chou, pocher la crème pralinée avec une douille cannelée. Insérer le palet praliné au milieu de la nougatine mixée. Finir avec une belle rosace de crème. Laisser quelques minutes au réfrigérateur, puis poser le dessus du chou. Saupoudrer le Paris Brest de sucre glace et poser en décoration un carré de nougatine de 5.5cm de côté avec 1 amande et 1 noisette caramélisées.

Recette complète et astuces sur le site:

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/recette-paris-brest-sebastien-degardin>