

Le Paris-Brest



Craquelin

Ingrédients

- 50 gr de sucre roux parfumé
- 50 gr de farine type T45
- 1 pincée de fleur de sel
- 40 gr de beurre pommade (très mou)

Déroulé

- Dans un saladier, mélanger les poudres (farine, sucre roux et fleur de sel).
- Ajouter le beurre pommade, et incorporer-le à la spatule d'abord, puis en finissant à la main, jusqu'à ce que le beurre s'agglomère bien aux poudres, pour former une pâte.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à crumble entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur environ 2 mm d'épaisseur.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Découper huit disques de pâte à crumble de 3 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce (à défaut, un petit verre).

Le Paris-Brest

La pâte de praliné

Ingrédients

- 300 gr d'amandes entières brutes
- 300 gr de noisettes entières brutes
- 400 gr de sucre semoule

Déroulé

- Pour commencer, faire torréfier à cœur, vos amandes et noisettes en les passant au four sur du papier cuisson, à 150° (th. 5] pour environ 25 minutes, selon votre four.
- Dans un chaudron en cuivre ou, à défaut, dans une grande casserole, porter le sucre et 100 g d'eau à ébullition, puis faire cuire ce sirop à 116 °C avec l'aide d'un thermomètre à sucre.
- Ajouter alors les noisettes et les amandes torréfiées et refroidies.
- Enrober soigneusement les fruits secs avec ce sirop de sucre, puis faire cuire le tout pendant 20 minutes, sans jamais cesser de remuer à la cuillère en bois pour éviter aux amandes et aux noisettes de brûler.
- Le sucre, qui blanchit quelques minutes après l'adjonction des fruits secs, va finir par caraméliser de toutes parts. À la fin de la cuisson, les fruits secs sont bien brillants et ont pris une jolie couleur auburn « poussé » (brun foncé).
- Verser les amandes et les noisettes ainsi caramélisées sur une plaque en téflon ou sur du papier cuisson, puis les étaler avec une spatule pour que cela refroidisse plus rapidement (attention, ne vous brûlez pas, c'est très chaud).
- Quand ils sont bien froids, mixer les fruits secs dans un robot, en trois fois pour éviter que la pâte ne chauffe trop, jusqu'à l'obtention d'une pâte de praliné à moitié liquide.
- Couler le praliné à l'aide d'une poche à douille, dans des petits moules en forme de demi-sphères (2/ 3 cm de diamètre maximum) puis placer au congélateur.

Le Paris-Brest

La pâte à choux

Ingrédients

- 125 g de lait demi-écrémé
- 125 g d'eau
- 110 g de beurre
- 140 g de farine
- 1 cuil. à café bombée de sucre semoule
- 1 cuil. à café rase de sel fin
- 5 œufs entiers

Déroulé

- Dans une casserole, verser le lait et 125 g d'eau, puis le beurre coupé en morceaux.
- Porter à ébullition, puis verser, en une seule fois, les poudres (farine, sucre et sel) préalablement tamisées.
- Mélanger soigneusement : une pâte se forme instantanément.
- Continuer de mélanger, à feu moyen, pendant 1 minute, afin de dessécher au maximum la pâte.
- Verser alors cette dernière dans le bol du robot, puis la pétrir avec la feuille (le batteur plat du robot), en y incorporant un à un les œufs entiers. Vous devez obtenir une pâte à choux souple et luisante.
- Pour vérifier si la pâte est à point, faire une trace profonde (presque la moitié de votre index) sur quelques centimètres, elle doit se refermer très doucement. Si elle ne se referme pas ou quasiment pas, la pâte à choux n'est pas assez humide et donc il vous faut ajouter de l'œuf battu (jaune et blanc) petit à petit.
- Sur la plaque du four préalablement graissée (avec du beurre, de l'huile ou une bombe à graisse), pocher (former), à l'aide d'une poche à douille, huit boules de pâte de 4 cm de diamètre chacune, à l'intérieur d'un cercle de 16 cm de diamètre. Disposer les huit disques de craquelin à la surface des huit boules de pâte à choux.
- Mettre la couronne de pâte à choux au four à 170 °C (th. 6) pendant 45 minutes.
- Laisser ensuite la couronne refroidir entièrement à température ambiante.

Le Paris-Brest

La crème au praliné

Ingrédients

- 155 g de lait demi-écrémé
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre semoule
- 15 g de maïzena
- 1 feuille de gélatine
- 80 g de pâte de praliné (recette ci-après)
- 60 g de beurre doux froid

Déroulé

- *Dans une casserole, porter le lait à ébullition, puis retirer aussitôt la casserole du feu.*
- *Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs, avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la maïzena.*
- *Mélanger bien afin d'obtenir une pâte homogène, puis ajouter la moitié du lait encore chaud.*
- *Mélanger à nouveau, puis verser le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait. Porter la crème à ébullition pendant 1 minute, sans jamais cesser de remuer à l'aide d'un fouet.*
- *Quand la crème est assez épaisse, retirer aussitôt la casserole hors du feu. Ajouter à la crème la feuille de gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide et pressée. Quand la gélatine est fondue, ajouter le praliné amande-noisette, puis le beurre froid coupé en morceaux.*
- *Mélanger le tout intimement, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour rendre la crème plus homogène.*
- *La verser alors dans un plat (type gratin) afin qu'elle s'étale davantage pour un refroidissement plus rapide.*
- *La couvrir, en déposant un morceau de film alimentaire en surface, directement en contact avec la crème, puis mettre le tout au réfrigérateur pendant 1 heure.*
- *Une fois qu'elle est bien froide, mettre la crème dans le bol du robot, puis la battre avec le fouet du robot, à vitesse moyenne pendant 3 minutes.*

Le Paris-Brest

Montage

- *Quand la couronne de pâte à choux est à température ambiante, la découper en son centre, dans son épaisseur.*
- *À l'aide d'une poche à douille (à défaut, une cuillère à soupe), pocher un peu de crème au praliné sur la base de chacune des huit cavités formées dans la couronne de pâte à choux.*
- *Déposer par dessus chacune des cavités une demi-sphère de praliné congelé, puis pocher une grosse boule de crème au praliné sur chacune des demi-sphères, pour les recouvrir et les enfermer.*
- *Terminer en recouvrant le tout du « chapeau » restant de la couronne de pâte à choux et saupoudrer de sucre glace, pour le décor, si vous le souhaitez.*