

Les recettes du fournil

Le Paris-Brest



Voici ma recette :

Pâte à choux: [\(cliquez ici pour la version complète\)](#)

- Eau 500 grammes
- Sucre (facultatif) 10 grammes
- Sel 5 grammes
- Beurre 200 grammes
- Farine 300 grammes
- Œuf 500 grammes (environ)

Procédé :

Faire **chauffer doucement** l'eau, le sucre, le sel et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu (l'eau ne doit pas bouillir avant que le beurre soit fondu). Ensuite porter le tout à ébullition.

Hors du feu, ajouter la farine, puis remettez à feu doux et **mélanger doucement deux minutes pour dessécher votre pâte** (que l'on appelle un empois).

Ensuite, mélangez **les œufs un par un** (à la main avec une cuillère en bois ou au batteur avec la feuille). L'important est de trouver la bonne texture pour arrêter de mettre les œufs. La texture idéale est une pâte assez souple mais pas trop liquide non plus.

Ensuite dressez des cercles d'environ 10 cm de diamètre et de 2 à 3 cm d'épaisseur. Mettez-les à cuire à 180°C pendant environ 30 minutes.

Crème pour Paris-Brest :

- Beurre 125 grammes
- Praliné 130 grammes
- Blanc d'œuf 125 grammes
- Sucre 200 grammes
- Eau 50 grammes

Les recettes du fournil

Le Paris-Brest



Procédé :

Commencez par réaliser une meringue italienne en cuisant le sucre et l'eau jusqu'à 121°C et versez-le sur les blancs d'œuf montés. Laissez tourner le batteur jusqu'au refroidissement de la meringue. Pendant ce temps ramollissez le beurre pour le mettre à une consistance proche de la pommade. Mélangez dedans le praliné.

Ajoutez délicatement la meringue italienne dans le beurre au praliné.

Lorsque vos cercles de pâte à choux sont froids coupez-les en deux horizontalement.

Garnissez-les de crème praliné à l'aide d'une poche à douille. Reposez le dessus de pâte à choux dessus et soupoudrez de sucre glace.

