

# Paris- Brest



Crédit photos : Erico D'Ario

*Pâte à choux*

RÉSEAU





# Paris-Brest

Pâte à chou

Dessert composé d'une pâte à chou garnie d'une crème mousseline au praliné amande/noisette. Praliné amande/noisette coulant et amandes toastées.

Recette réalisée par Pièr-Marie Le Moigno,  
Chef pâtissier-chocolatier, Lorient et Vannes (56).

Recette pour  
15 Paris-Brest



## Ingrédients

### Pâte à chou

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 5 g de sel
- 56 g de beurre
- 56 g d'huile de pépin de raisin
- 150 g de farine
- 200 g d'**œufs** - Code BEF 29076

### Crème mousseline praliné noisette

- 75 g de beurre pommade
- 250 g de lait
- 50 g de jaune d'œuf
- 50 g de sucre
- 15 g de Maïzena
- 10 g de farine
- 45 g de **praliné amande/noisette**  
Code BEF 9419
- 75 g de beurre noisette

### Montage et finition

- 200 g de **praliné amande/noisette**

## Préparation

### Pâte à chou

Réunir dans une casserole de dimension adaptée, l'eau, le lait, le sel, le beurre et l'huile.

Mettre à chauffer doucement, le but étant que l'ébullition arrive en même temps que la fusion du beurre. Verser alors la farine sur le liquide bouillant et dessécher jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois et spatule. Débarrasser dans un cul-de-poule et ajouter les **œufs** en 3 fois afin d'obtenir une texture moelleuse dite « au bec d'oiseau ».

Mettre la pâte à chou terminée dans une poche à douille munie d'une douille N°10 cannelée et pocher 10 couronnes de 7 cm de diamètre et enfourner à 180 ° C pendant 20 minutes environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four pour éviter le ressuage (reprise d'humidité).

### Crème mousseline praliné noisette

Cuire le beurre à feu doux jusqu'à brunissement et débarrasser alors très vite dans un bol froid. Porter le lait à ébullition.

Pendant ce temps-là, blanchir au fouet les jaunes et le sucre, ajouter la Maïzena et la farine et bien mélanger. Verser 1/3 du lait bouillant dans les jaunes blanchis et bien dissoudre le sucre. Transvaser l'ensemble dans la casserole contenant le reste des 2/3 de lait bouillant et cuire 2 minutes à partir de l'ébullition.

Hors du feu, ajouter le **praliné** et le beurre noisette à température ambiante. Refroidir la crème 30 minutes au congélateur.

Après repos, réunir dans la cuve d'un batteur le beurre pommade et la crème pâtissière et monter afin d'obtenir une texture très aérienne.

## Montage et finition

Détailler le chapeau du chou Paris-Brest et garnir la base de **praliné**, pocher ensuite de la mousseline à la douille unie N°15 et enfin déposer le chapeau découpé. Parsemer de quelques amandes effilées torréfiées et de pointes de feuilles d'or alimentaire.

### Alternative

Pour un gain de temps,  
utiliser la **coque Paris-Brest**  
pur beurre Ø 90 mm  
Code BEF 11978

SÉLECTION

