

PARIS-BREST (gros gâteau)

Pâte à choux : recette pour 250 g d'eau

Crème au beurre : recette pour 5 jaunes d'œufs/250 g sucre/250 g beurre

Crème fouettée : 250 g de crème entière liquide et une cuillère de crème épaisse. Monter la crème de façon à former un « bec » au bout du fouet.

Préparation de la couronne en pâte à choux :

Utiliser 2 plaques.

Sur la première plaque, à l'intérieur d'un cercle à tarte, faire 3 couronnes en pâte à choux (à la poche, douille lisse de 10 ou 12), deux à côté l'une de l'autre, la troisième par-dessus, au milieu des deux autres. Retirer délicatement le cercle à tarte.

Lisser à la fourchette, dorer, et parsemer d'amandes effilées.

Sur l'autre plaque, faire une couronne, d'un diamètre légèrement plus petit que le cercle à tarte utilisé pour la première couronne (le diamètre de la 3^{ème} couronne disposée au-dessus).

Après cuisson, découper le haut de la grosse couronne, repasser quelques minutes au four pour dessécher un peu, puis laisser refroidir sur grille.

Pour la petite couronne, dès fin de cuisson laisser refroidir sur grille.

Garniture :

Crème : il faut que la crème au beurre soit bien molle (consistance « pommade »), mais froide. Incorporer quelques cuillères à soupe (plus ou moins selon les goûts) de praliné (fait soi-même ou acheté tout près).

Quand bien mélangé, incorporer, en plusieurs fois, la crème fouettée afin d'alléger la crème au beurre praliné.

Garniture : avec une poche (douille cannelée, 16 à 20), garnir d'abord le fond de la couronne, puis déposer la petite couronne de pâte à choux par-dessus la crème, et enfin, recouvrir celle-ci de crème, et déposer délicatement le couvercle par-dessus. Saupoudrer de sucre glace.
