Paris-Brest à la crème pralinée

Une couronne de pâte à choux aux amandes, garnie d'une crème mousseline au praliné. Un dessert spectaculaire à partager.

8 personnes	60 min préparation	40 min cuisson	100 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 dose de pâte à choux
- 30 g d'amandes effilées
- 350 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 100 g de pâte de praliné
- 120 g de beurre mou
- 2 c. à soupe de sucre glace

Préparation

1. Dresser une couronne de pâte à choux de 20 cm en deux boudins superposés, parsemer d'amandes et cuire 40 minutes à 180°C.
2. Mettre le lait, les jaunes, le sucre et la maïzena dans le bol.
3. Cuire la crème pâtissière.
   8 min / 90°C / vitesse 4
4. Ajouter le praliné et mélanger, puis laisser refroidir à 30°C environ.
   20 sec / vitesse 4
5. Ajouter le beurre mou en morceaux et fouetter pour obtenir une crème mousseline.
   1 min / vitesse 4
6. Couper la couronne en deux, garnir de crème à la poche, refermer et saupoudrer de sucre glace.

Le conseil de Tiha
La crème et le beurre doivent être à la même température, sinon la mousseline tranche.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.