



Intermédiaire - Pour 6 pers- Prép : 2h- Cuisson : 40 min

Craquelin

50 g de farine
50 g de cassonade
2 pincées de sel
40 g de beurre

Crème mousseline pralinée

30 g de sucre
10 g de maïzena
10 g de farine
75 g de praliné
25 cl de lait
2 jaunes d'œufs

Pâte à choux

55 g de farine
1 g de sel
1 g de sucre
10 cl d'eau
45 g de beurre
2 œufs

1. Préparation du craquelin (à faire la veille)

15 min avant de commencer, sortir votre beurre à température ambiante.

Dans un saladier, mettre la farine, la cassonade et la pincée de sel. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Mélangez avec vos doigts pour former une pâte dont le beurre sera bien incorporé.

Étalez votre pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 2 mm à l'aide d'un rouleau.

Réservez au frais jusqu'au lendemain

2.Préparation de la crème mousseline pralinée (à faire la veille)

Sortir votre beurre et le pot de praliné pour qu'ils soient à température ambiante*.

Dans une casserole, faire chauffer 25 cl de lait.

Dans un saladier, blanchir 2 jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajoutez la maïzena et la farine.

Lorsque le lait est à ébullition, versez 2/3 dans votre saladier, sans cesser de fouetter.

Remettre le tout à bouillir sur feu moyen.

Stoppez la cuisson dès que la crème bout, débarrassez dans un saladier. Réservez à température ambiante jusqu'à refroidissement.

Foisonnez votre crème jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.

Pour les détails de la pâte à choux, voir [blog](#)

Avec une poche à douille, dressez 5 boules collées de 3 cm de diamètre env.

Détaillez à l'aide de la douille des ronds de craquelin que vous déposez sur chaque boule.

Ajoutez sur chaque craquelin, des bâtonnets d'amande.

Faire cuire 40 min dans un four préchauffé à 180°C sans JAMAIS OUVRIR LE FOUR.

Laissez refroidir sur une grille.

4.Dressage des Paris-Brest

Récupérez votre crème mousseline, ajoutez le beurre et le praliné.

Fouettez votre crème.

Une fois vos choux refroidis, coupez-les en 2 dans le sens de l'épaisseur.

Pochez une noisette de praliné pur dans chaque chou, puis la recouvrir de crème mousseline praliné.

Déposez le "chapeau" des Paris-Brest

Saupoudrez de sucre glace et servez ! Un pur délice.