



INGREDIENTS

PARIS BREST

Pâte :

3 œufs / 150 g de farine / 75 g de beurre / 25 cl d'eau / 1 pincée de sel

Crème :

2 blancs d'œufs / 125 g de sucre / 200 g de mélange de noisettes et d'amandes / 100 g de beurre / 1 cuillère à soupe d'agar agar

Réalisation de la crème

Faites fondre le beurre. Le mettre en attente.

Faites revenir les amandes et les noisettes dans une poêle. Les laisser refroidir légèrement mais ne pas attendre qu'elles refroidissent complètement pour les mixer. Mélangez la pâte obtenue avec le beurre. Versez dans un bol pour refroidissement.

Montez les blancs en neige très ferme.

Faites un sirop épais avec le sucre juste humecté. Faites le couler en filet dans les blancs en continuant à battre jusqu'à refroidissement.

Mélangez la préparation beurre et pralin avec les blancs. Mettre au frais

Réalisation de la pâte à choux

Versez 25 cl d'eau froide dans une casserole. Ajoutez-y le sel et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition pendant quelques minutes.

Retirez la casserole du feu et ajoutez la farine d'un seul coup. Mélangez vivement ces ingrédients avec une cuillère en bois.

Incorporez les œufs l'un après l'autre en travaillant énergiquement la pâte. Celle-ci doit être ferme et souple. Si nécessaire, ajoutez un demi-œuf battu en plus.

Faites préchauffer le four th 7 (210 ° C). Dressez la pâte en couronne sur une feuille de papier cuisson.

Enfournez pour environ 20 à 25 min. et laissez refroidir.

Dressage du Paris-Brest

Coupez le Paris-Brest en deux dans la partie supérieure de l'épaisseur. Garnir de crème. Reposez le couvercle et saupoudrez de sucre glace.