

CREME MOUSSELINE POUR PARIS-BREST

Proportions pour 2 PARIS-BREST

Lait :	1 l
Sucre :	150 g
Farine :	120 g
Beurre :	200 g
Œufs :	2
Praliné :	3 sachets

- Faire bouillir le lait
- Mélanger les œufs entiers et le sucre
- Ajouter la farine tamisée
- Ajouter, en remuant, une partie du lait chaud
- Remettre le tout dans la casserole de lait et amener à ébullition sur feu moyen en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes.
- Sitôt la crème cuite, ajouter la moitié du beurre et mélanger au fouet.
- Laisser refroidir en fouettant de temps en temps
- Travailler le reste du beurre en pommade à la fourchette ou au fouet
- Dès que la crème est refroidie mais non glacée, ajouter le beurre en pommade et le praliné. Fouetter énergiquement à la main ou au batteur pendant 5 minutes pour alléger la crème et l'émulsionner.

PARIS-BREST

Proportions pour 1 PARIS-BREST

Farine :	125 g
Oufs :	3 à 4 selon grosseur
Beurre :	60 g
Sel :	1 pincée
Sucre :	1 C à S
Eau :	200 g

- Tamiser la farine
- Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ne pas laisser bouillir.
- Ajouter, hors du feu, et en une seule fois, la farine tamisée en remuant énergiquement avec une spatule en bois.
- Remettre sur le feu pour dessécher la pâte, sans cesser de remuer. On doit obtenir une boule de pâte assez ferme qui ne colle pas au fond de la casserole.
- Mettre la pâte dans un saladier et laisser tiédir.
- Pendant ce temps, recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé et à l'aide d'une assiette, y tracer un cercle.
- Casser un œuf dans un verre et le battre en omelette. Le verser sur la pâte et bien mélanger. Continuer à incorporer les œufs battus un à un. (**Attention incorporer le dernier œuf par petites quantités**). La pâte doit être lisse et souple, sans toutefois menacer de couler.
- Rassembler la pâte dans un coin du saladier et la battre énergiquement avec la spatule pour lui incorporer de l'air.
- Dresser la pâte sur la plaque en faisant, autour du cercle, 2 cordons côte à côte avec une poche munie d'une grosse douille lisse, puis un troisième cordon au dessus. Il faut éviter que les ajouts se trouvent au même endroit.
- Dorer à l'œuf avec un pinceau. S'il reste de la pâte, dresser des éclairs qui cuiront en même temps.
- Faire cuire à 200° 35 à 45 mn
- Laisser refroidir le Paris-Brest sur une grille
- Le couper aux 2/3 de la hauteur, le garnir avec la poche (douille moyenne cannelée) d'une première couche de crème. Couper les éclairs en fines lanières. En disposer une couche sur la crème, puis terminer par une dernière couche de crème.
- Remettre le couvercle et saupoudrer de sucre glace
- Mettre au frais

